кулинарные фантазии

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ,

ХАЧАПУРИ, САМСА

И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Счастливы обитатели дома, в котором пахнет пирогами! Осетинские мастерицы предлагают великолепную выпечку с множеством начинок. Грузинские хранительницы очага достигли совершенства в приготовлении аппетитных хачапури. Узбекские хозяйки поражают изысканной самсой. Турчанки, израильтянки, армянки и азербайджанки угощают восхитительными сладкими блюдами. Их кулинарные рецепты – и отчасти рецепты счастливой семейной жизни – перед вами.

- Гера Марксовна Треер
- Восток – дело очень тонкое
-
- Несладкая выпечка
- Мясные блюда
- Пирожки из теста с масляной крошкой и начинкой из говядины с зирой и сливочным маслом «Учкудукская самса»
-
- Блюда с сыром
-
-
- Блюда с фасолью и овощами
-
- Лепешки, хлеб, лаваш, булочки
-
- Сладкая выпечка
- Пироги
-
- Пирожки
-
- Пахлава, баклава, коврижки, пряники
- Рулеты
-
- Печенье, коржики, рогалики
-
- Торты и пирожные
-
- Хлеб, булочки, лепешки, бублики
- Иллюстрации

Гера Марксовна Треер
Осетинские пироги, хачапури, самса и другая выпечка восточной кухни

Восток – дело очень тонкое

Счастливчики, бродившие по восточному рынку, знают, что испытывает неабориген, который попал в неведомый волшебный мир. У него возникает ощущение почти непереносимой с непривычки объемности во всем – в красках, запахах, разнообразии.

Он никогда не видел кураги такого насыщенного янтарно-рыжего цвета. Ему не приходилось пробовать лоснящиеся иссиня-черные сушеные сливы нереальной величины. Он не знал, что бывает прозрачно-светящийся изюм, по оттенкам напоминающий благородную палитру голландских мастеров – малых и больших.

Ему не был знаком вкус румяных лепешек, испеченных ловкими руками у него на глазах и заполнивших вместительные корзины. Он и не подозревал, что специи бывают в таком количестве и с таким дурманящим ароматом. Да мало ли еще от чего может закружиться голова и затуманится взор на базаре любой восточной страны!

Хотя постойте… Известно от чего! Ну конечно – от пирогов: крошечных на один укус, больших для многочисленной семьи, будничных, праздничных, сладких, несладких, слоеных, сдобных, в виде золотистых рулетов, поджаристых треугольников, конвертов, ромбиков…

Посидите немного на стуле, закрыв глаза и вспоминая, как вы отчаянно торговались наяву или на воображаемом рынке какого-либо солнечного города. Осмотрите все приобретенные в результате этого непременного ритуала продукты, засучите рукава и воспользуйтесь опытом изумительных восточных женщин – пеките.

Осетинские мастерицы предлагают великолепные пироги с множеством начинок: из мяса, сыра, картофеля, свекольной ботвы, капусты, черемши и фасоли. Грузинские хранительницы очага достигли совершенства в приготовлении аппетитных хачапури. Узбекские хозяйки поражают изысканной самсой. Турчанки, израильтянки, армянки и азербайджанки специализируются на восхитительных сладких блюдах.

Все они – в отличие, увы, от многих европеек – точно знают, каков этот пресловутый путь к сердцу мужчины, и пролагают его изящно и уверенно.

Доподлинно известно (из анонимных опросов), что почти сто процентов мужчин, перечисляя признаки счастливой семейной жизни, с придыханием произносят как стихотворную строчку: «… и чтобы в доме пахло пирогами».

...

С пожеланием творческого пути
Гера Треер, автор-составитель

Несладкая выпечка

Мясные блюда

Пироги из пресного теста с говяжьим фаршем, луком и картофелем по-кавказски «Чуду»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 1 стакан воды
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 400–500 г говяжьего фарша
✓ 1–2 луковицы
✓ 4–5 картофелин
✓ перец, приправы и соль – по вкусу

Для смазывания теста:

✓ 1–2 яйца
✓ 1 ст. ложка сливочного масла

Для теста в муку положите соль, влейте воду и все перемешайте. Замешенное тесто разделите на 5 частей и каждую из них разделите еще на 2 неравные части. Раскатайте их в пласты и на больший пласт уложите начинку. Накройте меньшим пластом, края теста защипните косичкой, уложите на противень, смажьте взбитым яйцом и посередине сделайте отверстие. Таким образом подготовьте оставшиеся 4 части теста.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 220–250 °С. Каждый готовый пирог уложите на полотенце, смажьте растопленным сливочным маслом и накройте свободным краем полотенца.

Для начинки лук измельчите, добавьте к фаршу вместе с приправами, солью и перцем. Картофель нарежьте тонкими кусочками, добавьте к мясу, посолите, поперчите и влейте немного воды. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из пресного теста с говядиной, луком, чесноком и мясным бульоном «Фыдджын»

Для теста:

✓ 900 г муки
✓ 500 мл воды
✓ 1 яйцо
✓ сода – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 500 г жирной говядины
✓ 2 луковицы
✓ 3–4 зубчика чеснока
✓ мясной бульон, перец и соль – по вкусу

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте воду, добавьте взбитое яйцо, соду, соль и замесите крутое тесто. Дайте ему постоять 20 минут при комнатной температуре и разделите на 3 части. Каждую часть разделите еще на 2 неравные части.

Разомните тесто руками в лепешки, сделав одну лепешку больше, чем другую. Большую лепешку уложите на смазанную растительным маслом сковороду. Поверх разложите треть начинки, накройте меньшей лепешкой так, чтобы она покрывала края сковороды. Срежьте лишнее тесто, сделайте надрез посередине лепешки и тщательно защипните края теста, чтобы не вытекла жидкость из начинки.

Выпекайте в духовке 20 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °С. Подавайте в горячем виде, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки жирную говядину мелко нарубите. Лук и чеснок измельчите, добавьте к мясу, посолите, поперчите и влейте немного мясного бульона. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с кукурузной мукой и начинкой из баранины и чеснока «Фыдджын-вариант»

Для теста:

✓ 500 г кукурузной муки
✓ 300 мл воды
✓ 15 г дрожжей
✓ сливочное и растительное масло – по вкусу
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 600 г мякоти баранины
✓ 1 головка чеснока
✓ перец и соль – по вкусу

Для теста дрожжи размешайте в теплой воде, смешайте с мукой, посолите и поместите на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 2 неравные части: бóльшую часть – для низа пирога, меньшую – для верха. Каждую часть раскатайте в лепешку толщиной 1 см.

Положите большую лепешку в смазанную растительным маслом сковороду, поверх равномерно разложите начинку и накройте ее оставшейся лепешкой. Тщательно защипните края теста и сделайте в середине отверстие.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С. Подавайте пирог горячим, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки мясо мелко нарубите, добавьте толченый с

солью чеснок и перец. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из дрожжевого теста на опаре с куриным фаршем, зеленым луком, укропом, базиликом и петрушкой «Тоже фыдджын»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста

✓ 1–11/2 ч. ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»)

✓ 750 мл теплой воды

✓ 11/2 ст. ложки сахара

✓ 2 ст. ложки растительного масла

✓ маргарин, сливочное масло – по вкусу

✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 700–800 г куриного фарша

✓ зеленый лук, укроп, базилик и петрушка – по вкусу

✓ перец и соль – по вкусу

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую из них тонко раскатайте в круг. На полученную лепешку уложите треть начинки и немного посолите, чтобы сок не успел выделиться. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара.

Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие. Таким образом подготовьте оставшееся тесто.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю решетку и выпекайте до зарумянивания. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстиям.

Для начинки куриный фарш посолите и поперчите. Зеленый лук, укроп, петрушку и базилик мелко нарежьте. Добавьте зелень в куриный фарш и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из слоеного теста с бараниной, курдючным жиром, топленым маслом, луком, зирой, кунжутом и кориандром «Зарафшанская самса»

Для теста:

- ✓ 600 г муки
- ✓ 200 мл воды
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 150 г топленого масла
- ✓ семена кунжута – по вкусу

✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

- ✓ 600–700 г мякоти баранины
- ✓ 250–300 г курдючного жира
- ✓ 600 г лука
- ✓ 1/2 ч. ложки зиры
- ✓ 1/2 ч. ложки кориандра
- ✓ 1/2 ч. ложки перца

✓ 1/2 ч. ложки соли

Для смазывания теста:

- ✓ 1 яйцо

✓ 50 мл молока

Для теста смешайте муку, воду и яйцо. Полученную массу посолите и тщательно вымесите до получения крутого теста. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время разделите тесто на 2 части и раскатайте в пласты толщиной 1 мм. Подготовленные пласты обильно смажьте растопленным топленым маслом и сверните тесто рулетом. Рулет посыпьте мукой и сверните по спирали. Полученную улитку из теста заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто извлеките из холодильника и осторожно разверните спираль, придав тесту вид рулета. Нарежьте тесто кусочками и раскатайте в лепешку толщиной 3 мм. Для того чтобы слоеное тесто расслаивалось после выпечки, раскатывайте лепешки только в одну сторону, стараясь оставить середину расслойки в центре и ни в коем случае не переворачивая лепешку.

На середину каждой лепешки положите начинку и соедините края теста в соответствии с тем, какую форму пирожка хотите получить: прямоугольную, треугольную, круглую. Подготовленные пирожки смажьте взбитым с молоком яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 210–220 °С.

Для начинки мясо и курдючный жир нарежьте кубиками со стороной 5 мм, лук – кубиками чуть мельче мяса. Смешайте мясо с луком, добавьте соль, перец, специи и аккуратно перемешайте. Полученную начинку оставьте на 10–15 минут при комнатной температуре.

Пирожки из теста с масляной крошкой и начинкой из говядины с зирой и сливочным маслом «Учкудукская самса»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста

✓ 250 г сливочного масла или маргарина

✓ 250 г сметаны или каймака (густые, уваренные пенки, приготовленные из жирного топленого молока)

✓ 1 яйцо

✓ немного разрыхлителя (соды или разведенных сухих дрожжей)

✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 600–700 г мякоти говядины

✓ 2–3 луковицы

✓ 100 г сливочного масла

✓ зира, перец и соль – по вкусу

Для теста охладите сливочное масло (маргарин) и сметану (каймак). Сливочное масло (маргарин) натрите на терке, пересыпая мукой. У вас должна получиться крупная крошка. Яйцо взбейте, смешайте со сметаной, солью и разрыхлителем (содой, дрожжами). В полученную смесь всыпьте масляную крошку, добавьте муку и быстро замесите тесто. Подготовленное тесто до раскатывания держите в холодильнике.

Охлажденное тесто нарежьте кусочками и каждый раскатайте в кружок. На середину каждого уложите начинку и добавьте кусочек сливочного масла. Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы сок не вытек, защипните уголки теста.

Подготовленные пирожки переверните и уложите на противень. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Для начинки мясо нарежьте очень мелкими кусочками, лук измельчите, все смешайте, посолите, поперчите и добавьте зиру. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Слоеные пирожки из дрожжевого теста с начинкой из куриных бедрышек с луком и зирой «Баймуратская самса»

Для теста:

✓ мука – для теста средней плотности
✓ 100–120 г сливочного масла
✓ 250 мл ледяной воды
✓ 1 ч. ложка сухих дрожжей
✓ 1 яйцо – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 500 г жирных куриных бедрышек без кожи
✓ 2–3 луковицы
✓ зира, перец и соль – по вкусу

Для теста охладите сливочное масло и натрите его на терке, пересыпая мукой. В натертое масло всыпьте соль, сухие дрожжи, влейте ледяную воду и быстро замесите тесто. Тесто должно получиться средней плотности. Подготовленное тесто поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто разомните, скатайте в форме колбасок и нарежьте их небольшими кусочками. Каждый из них раскатайте в тонкие кружки размером с блюдце и на середину положите начинку. Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы сок не вытек, защипните уголки теста.

Подготовленные пирожки переверните и уложите на смазанный растительным маслом противень. Каждый пирожок смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Для начинки курятину мелко нарежьте. Отдельно мелко нарежьте лук, посолите его и перетрите до появления сока. Затем отожмите и смешайте с мясом. Добавьте зиру, перец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из слоеного теста и начинкой из бараньего фарша с зирой, луком и перцем «Чирчикская самса»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка водки
✓ сливочное масло – для смазывания пирожков
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 600–700 г бараньего фарша
✓ 3–4 луковицы

✓ зира, перец и соль – по вкусу

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Нарежьте его квадратами со стороной 10 см, на одну сторону каждого квадрата уложите начинку, сложите по диагонали и защипните края. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до зарумянивания при средней температуре. Готовые пирожки смажьте растопленным сливочным маслом.

Для начинки лук измельчите, смешайте с фаршем, добавьте зиру, перец и соль. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с отрубями и начинкой из телячьего фарша, тыквы и лука с кинзой, чесноком и кумином «Очамчирский»

Для теста:

✓ 450 г муки
✓ 12 г прессованных дрожжей
✓ 50 г отрубей
✓ 1 белок

✓ 6 ст. ложек молока
✓ 2 ст. ложки коньяка или водки
✓ 1/4 ч. ложки молотого кумина (зиры)
✓ 3 ст. ложки оливкового масла
✓ 1/4 ч. ложки перца
✓ 11/2 ч. ложки мелкой соли

Для начинки:

✓ 500 г телячьего фарша
✓ 500 г тыквы
✓ 4 крупные луковицы
✓ 1 пучок кинзы
✓ 1 ч. ложка кумина (зиры)
✓ 1 ч. ложка сушеного чеснока
✓ 1 ст. ложка оливкового масла
✓ 1/4 ч. ложки перца
✓ 11/2 ч. ложки морской соли

Для украшения:

✓ 1 желток
✓ 1 ст. ложка молока
✓ 1 ч. ложка семян калинджи (чернушка посевная) или кунжута
✓ 1 ст. ложка оливкового масла

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке. Белок слегка взбейте вилкой. Муку просейте через сито. Смешайте все ингредиенты для теста и дайте ему подойти. Затем уложите тесто на стол, обомните и разделите на 2 части: треть – для верха пирога, две трети – для низа.

Тесто для низа пирога раскатайте на бумаге для выпечки в круг размером, равным диаметру формы, добавив 5 см для бортиков. Раскатанное тесто вместе с бумагой уложите в форму, поверх разложите начинку, разровняйте ее и слегка утрамбуйте, чтобы не было пустот.

Раскатайте на бумаге для выпечки тесто для верха пирога, положите поверх начинки и удалите бумагу. Тщательно защипните края теста, как для вареников, смажьте верх оливковым маслом и сделайте частые проколы зубочисткой.

Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С, смажьте взбитым с молоком желтком и посыпьте семенами калинджи или кунжута. Выпекайте до готовности еще 10–15 минут.

Для начинки лук нарежьте мелкими кубиками. Половину добавьте в фарш, посолите, приправьте специями и тщательно отбейте смесь, собирая ее в ком и бросая в миску 10–15 раз, до получения эластичной и сочной массы.

Оставшийся лук слегка обжарьте на оливковом масле, добавьте тыкву, нарезанную кубиками со стороной 1 см, и все немного потушите. Приправьте смесь, слегка остудите и смешайте с мясной массой и мелко нарезанной кинзой.

Сдобные лепешки с бараньим жиром по-ташкентски «Лочира»

На 1 кг муки:

✓ 1 стакан молока

✓ 1 стакан растопленного бараньего жира (сливочного масла или маргарина)

✓ 2 ч. ложки соли

✓ растительное масло – для смазывания сковороды

В теплом молоке растворите соль и добавьте растопленное баранье сало (сливочное масло или маргарин). Замесите из просеянной муки тесто, заверните его в салфетку и оставьте на 10–15 минут для расстойки.

Затем разделите тесто на куски весом около 200 г и каждому куску придайте форму шара. Подготовленное тесто раскатайте в тонкие лепешки без ободков. Нанесите на лепешку узоры вилкой и пальцами, пощипав края и середину.

Сковороду смажьте растительным маслом и уложите тонкую лепешку так, чтобы она покрыла всю внутреннюю поверхность вместе с бортиками сковороды, повторяя ее форму. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте к овощным и мясным блюдам.

Лепешки из дрожжевого теста с бараньим салом и шкварками «Ёглик кулча»

На 1 кг муки:

✓ 30 г дрожжей

✓ 1 стакан растопленного бараньего сала (топленого или сливочного масла)

✓ 1/2 стакана шкварок

✓ 1 стакан молока

✓ 2 ч. ложки соли

Для смазывания теста:

✓ 1 яйцо

✓ 2 ст. ложки воды

Дрожжи и соль растворите в теплом молоке, добавьте растопленное баранье сало (сливочное или топленое масло) и толченые шкварки из-под сала. Небольшими порциями всыпьте муку, замесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом 80–100 г, скатайте в шары и оставьте на 10–15 минут для расстойки. Затем раскатайте в мелкие лепешки с утолщенными бортиками высотой

3–4 см. В середине каждой лепешки сделайте немного наколов вилкой, накройте лепешки полотенцем и оставьте на 15–20 минут для расстойки.

Спустя это время смажьте лицевую сторону каждой лепешки взбитым с водой яйцом. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть горизонтальный тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Лепешки из теста на кислом молоке с бараниной, луком, чесноком, острым перцем, кинзой, укропом и томатным соком по-армянски «Ламаджо»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 2 стакана мацуна (мацони) или 500 мл кефира
✓ 1/2 стакана воды
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 1 кг мякоти баранины
✓ 1 луковица
✓ 4–5 зубчиков чеснока
✓ 1 шт. красного острого перчика
✓ 1 стакан томатного сока
✓ 1 пучок кинзы
✓ 1 пучок укропа
✓ перец и соль – по вкусу

Для теста муку просейте горкой и в центре сделайте углубление. Мацун (мацони) или кефир разбавьте половиной стакана теплой воды, влейте смесь в углубление и посолите. Замесите крутое тесто, разделите его на шарики диаметром 6–7 см, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Шарики из теста раскатайте в лепешки толщиной 2–3 мм и обжарьте на горячей сухой сковороде с обеих сторон по 1–2 минуты. Готовые лепешки разложите на противне и смажьте тонким слоем начинки. Выпекайте в духовке около 20 минут до готовности мяса при температуре 160 °С. Подавайте горячими.

Для начинки баранину пропустите через мясорубку. Лук, чеснок и острый перчик очистите, мелко нарежьте и добавьте в фарш. Зелень измельчите и смешайте с фаршем. Все посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Разведите томатным соком до получения массы, напоминающей очень густую сметану.

Пасхальный рулет в маце с говяжьим фаршем, куриной грудкой и черносливом «Клопс»

✓ 6 листов мацы

✓ 500 г говяжьего фарша
✓ 1 куриная грудка
✓ 100 г чернослива
✓ специи – по вкусу

Готовые листы мацы на несколько минут опустите в воду. Расстелите на столе пищевую пленку и разложите на ней влажные листы мацы. Поверх равномерно тонким слоем разложите не очень густой фарш. Поверх фарша уложите тонкие кусочки куриного филе и затем – чернослив без косточек. Сверните все рулетом так, чтобы маца равномерно покрывала фарш. Подготовленные рулеты уложите на противень с небольшим количеством воды. Запекайте в духовке 1 час при температуре 160 ˚С. Остывший рулет нарежьте на порции и уложите на блюдо.

Пирожки с говяжьим фаршем, картофелем, помидорами, луком, чесноком, зеленым горошком, лимонным соком, карри и арахисом «Хайфинские»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 1 яйцо
✓ 1 белок
✓ 4 ст. ложки маргарина
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 100 г говяжьего фарша
✓ 100 г очищенного рубленого арахиса
✓ 3–4 картофелины
✓ 3–4 помидора
✓ 1 луковица
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 100 г зеленого горошка
✓ 3 ст. ложки майонеза
✓ 1 ст. ложка растительного масла
✓ карри, перец и соль – по вкусу

Для теста смешайте муку, маргарин, яйцо, воду и щепотку соли. Все тщательно перемешайте и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт и нарежьте квадратами. На каждый из них положите начинку, сложите треугольником и защипните края. Подготовленные пирожки уложите на противень и смажьте взбитым белком. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 200 ˚С.

Для начинки картофель сварите в мундире, отвар слейте, клубни очистите и растолките. Помидоры подержите немного в

кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте. Лук и чеснок нарубите и обжарьте на растительном масле.

Затем добавьте фарш, картофель, помидоры, орехи и зеленый горошек. Все обжарьте, приправьте карри, перцем, солью и потушите до тех пор, пока жидкость не выпарится. В остывшую начинку добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Слоеный пирог с фаршем, сыром-ассорти, брынзой, луком, чесноком и зеленью «Турецкий бурек – ачма по-нашему»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 300 мл воды
✓ растительное масло – по вкусу
✓ 4 щепотки соли

Для начинки:

✓ 200 г мясного фарша
✓ 200–300 г брынзы, адыгейского и российского сыра
✓ 1 луковица
✓ 3–4 зубчика чеснока
✓ петрушка, перец и соль – по вкусу

Для теста смешайте муку, соль, воду и все тщательно вымесите. Полученное тесто оставьте на 1 час при комнатной температуре. Спустя это время разделите тесто на 4 части и каждую из них скатайте в шар. Смажьте руки растительным маслом и сделайте из каждого шара лепешку. Полученные лепешки сложите стопкой и оставьте еще на 30 минут.

Спустя это время каждую лепешку круговыми движениями распластайте как можно шире в диаметре. Возьмитесь за края и растяните в разные стороны, пока тесто не будет прозрачным. Полученный лист теста сложите конвертом.

Раскатайте таким же образом вторую лепешку и в развернутом виде уложите в форму. Поверх положите лепешку, сложенную конвертом. Уложите на нее половину начинки: фарш и поверх фарша смесь из тертого сыра и брынзы. Третью лепешку тоже сложите конвертом, положите поверх начинки и затем – оставшуюся начинку. Поверх положите четвертую лепешку, сложенную конвертом.

Заверните края нижней лепешки конвертом. Полученный пирог смажьте растительным маслом, смешанным с оставшимся от начинки рубленым чесноком и петрушкой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Для начинки смешайте фарш с измельченным луком, мелко нарезанной петрушкой и пропущенным через пресс чесноком, отложив немного чеснока и зелени. Посолите, поперчите и все

тщательно перемешайте. Сыр и брынзу натрите на крупной терке.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из говяжьего или бараньего ливера с зеленью, луком, зирой и кориандром «От шеф-повара ташкентского кафе на улице Навои»

Для теста (на 20 штук):

✓ 500 г муки
✓ 7–10 г сухих дрожжей
✓ 250 мл воды
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 200 г говяжьей или бараньей печени
✓ 200 г говяжьего или бараньего сердца
✓ 200 г говяжьего или бараньего легкого
✓ 200 г говяжьего или бараньего желудка
✓ 300 г лука
✓ 5 яиц
✓ 50 г кинзы (петрушки)
✓ 50 г укропа
✓ 50 г зеленного лука
✓ 1 ч. ложка зиры
✓ 1 ч. ложка кориандра
✓ 3 ст. ложки соевого соуса
✓ 3–4 ст. ложки растительного масла
✓ 1 ч. ложка перца
✓ соль – по вкусу

Для теста смешайте муку, соль и дрожжи, влейте воду и замесите тесто. Накройте его салфеткой и поместите на 40–60 минут в теплое место. Поднявшееся тесто обомните и смажьте растительным маслом, чтобы оно не слипалось и не обветривалось.

Готовое тесто разделите на кусочки весом 35–40 г, скатайте их в шарики, накройте салфеткой и дайте постоять 5 минут. Раскатайте каждый шарик, положите на середину начинку и защипните края, придав форму пирожка. Подготовленные пирожки уложите на противень и поместите на 10–15 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Для начинки весь ливер очистите от пленок и жилок, тщательно промойте теплой водой, нарежьте крупными кусками и поварите 8–10 минут. Бульон слейте, ливер остудите и пропустите через мясорубку.

Лук нарежьте кубиками, яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы и нарежьте. Всю зелень мелко нарубите, зиру и кориандр разотрите в ступке.

Поставьте на огонь большую сковороду, влейте растительное масло и нагрейте до появления сизого дымка. Обжарьте слегка лук до прозрачности, добавьте фарш, специи и все тщательно обжарьте. Влейте соевый соус, 150–200 мл воды и потушите 15–20 минут под крышкой.

Добавьте яйца, зелень, интенсивно перемешайте, снимите с огня и остудите полученную начинку.

Рулет из слоеного теста под сливочно-чесночным соусом с говяжьим фаршем, луком-пореем, курагой, перцем чили, корицей, карри и семенами тыквы «Эмирдагский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка водки
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 400 г говяжьего фарша
✓ 100 г кураги
✓ 1 стебель лука-порея
✓ 1 яйцо
✓ 50 мл апельсинного сока
✓ 2 ст. ложки томатной пасты
✓ 1 щепотка перца чили
✓ 1 щепотка корицы
✓ 1 ч. ложка карри
✓ 3 ст. ложки тыквенных семечек
✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противня
✓ соль – по вкусу

Для соуса:

✓ 100 г натурального йогурта
✓ 100 г майонеза
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 3 ст. ложки любой измельченной свежей или 2 ст. ложки сушеной зелени
✓ сахар, перец и соль – по вкусу

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком

интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто.

Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто раскатайте квадратом и равномерно разложите начинку. Один край теста смажьте частью взбитого яйца, сверните все рулетом и смажьте частью взбитого яйца второй край теста. Подготовленный рулет уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень.

Поверхность рулета смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте тыквенными семечками. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 200 °С. Подавайте с соусом, нарезав порционными кусками.

Для начинки фарш обжарьте на растительном масле в течение 10 минут. Затем добавьте лук-порей, нарезанный колечками, и обжарьте все до золотистого цвета лука. Положите томатную пасту, приправьте карри, перцем чили, корицей и посолите.

Курагу нарежьте кубиками и смешайте с апельсинным соком. Обжаренный фарш с луком-пореем и специями снимите с огня и смешайте с подготовленной курагой. Полученную начинку тщательно перемешайте и остудите.

Для соуса чеснок пропустите через пресс, добавьте майонез, йогурт, посолите и поперчите. Затем положите зелень и тщательно перемешайте полученный соус.

Пирог из дрожжевого теста с бараниной, курдючным салом,

зеленью, специями и картофелем по-лезгински «Цкен»

Для теста:

✓ 700 г муки
✓ 1 пакетик дрожжей
✓ 1 стакан молока
✓ 100 г маргарина
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ сливочное масло – для смазывания противня
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 600–700 г мякоти баранины
✓ 100 г курдючного сала
✓ 6–7 картофелин
✓ 2 луковицы
✓ любая зелень, приправа для баранины, перец и соль – по вкусу

Для теста дрожжи залейте 2 ст. ложками теплой воды и оставьте до появления пенной шапочки. Маргарин растопите, добавьте молоко, подошедшие дрожжи, соль, сахар и муку. Замесите тесто и поместите его на 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 4 части, сделав одну из них больше других. Каждую часть теста раскатайте в тонкий пласт. Большой пласт уложите на противень, смазанный сливочным маслом. Поверх разложите треть начинки и накройте ее первым небольшим пластом теста. Поверх него тоже разложите треть начинки и накройте ее вторым небольшим пластом теста.

Разложите оставшуюся начинку и накройте все оставшимся небольшим пластом теста. Тщательно защипните края теста, сделайте наколы вилкой по всей поверхности пирога и смажьте его взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 200 °С, следя за тем, чтобы пирог не подгорел и тщательно пропекся.

Для начинки баранину пропустите через мясорубку вместе с курдючным салом. Картофель очистите и натрите на терке с насадкой для шинкования. Смешайте мясо с картофелем, добавьте соль, перец, приправу, мелко нарезанный лук и нарезанную зелень. Полученную начинку тщательно перемешайте и разделите на 3 части.

Пирог из теста на маргарине и сметане с начинкой из индейки, лука и тыквы «Тунджели»

Для теста:

✓ 1 кг муки (примерно)
✓ 500 г маргарина
✓ 500 г сметаны

✓ 2 ч. ложки разрыхлителя
✓ 1 яйцо

Для начинки:

✓ 800 г мякоти голени индейки
✓ 300 г тыквы
✓ 2 луковицы
✓ перец и соль – по вкусу

Для теста тщательно смешайте размягченный маргарин со сметаной до получения однородной массы. Затем добавьте разрыхлитель и постепенно всыпьте столько муки, чтобы тесто легко отставало от рук. Тесто должно получиться очень эластичное, легко раскатываемое. Готовое тесто поместите на 1 час в холодильник.

Отделите белок от желтка. Охлажденное тесто разделите на 2 части и раскатайте их в пласты толщиной около 1 см по величине формы. Выстелите ее бумагой для выпечки и уложите один пласт теста. Поверх равномерно разложите начинку, оставляя свободными края теста.

Загните их вверх по периметру начинки и смажьте белком. Накройте вторым пластом теста и обрежьте излишки (из них можно сделать украшения для пирога). В центре изделия сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 200 °С. За 10 минут до окончания выпечки извлеките пирог из духовки и смажьте поверхность желтком.

Для начинки мясо индейки нарежьте мелкими кубиками (ни в коем случае не пропускайте его через мясорубку!). Лук и тыкву мелко нарежьте, смешайте с мясом, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Треугольные пирожки из дрожжевого теста с бараниной или говядиной, картофелем, луком и кунжутом по-татарски «Эчпочмак»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста
✓ 1 пакетик сухих дрожжей (7 г)
✓ 100 г сметаны
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 2 желтка
✓ 250 мл молока
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ семена кунжута – по вкусу
✓ 2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 500 г мякоти баранины или говядины
✓ 6 картофелин средней величины
✓ 2 небольшие луковицы
✓ специи для мяса, перец и соль – по вкусу

Для теста молоко нагрейте до температуры тела. Часть молока смешайте с сахаром, дрожжами и поместите на 10–15 минут в теплое место до образования пенной шапочки. Оставшееся молоко смешайте с яйцом, солью, сметаной, размягченным сливочным маслом и подошедшей опарой. Затем всыпьте небольшими порциями муку, замесите мягкое, слегка липнущее к рукам тесто и поместите его на 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на одинаковые кусочки и разомните их в лепешки. На каждую из них положите начинку и защипните края теста, придав форму треугольника и оставив в центре отверстие. Смажьте желтком и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке 50–60 минут при температуре 160 °С.

Для начинки мясо, картофель и лук нарежьте мелкими кубиками. Добавьте специи, соль, перец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирог с мучной крошкой и слоеной начинкой из говядины, риса, изюма, кураги, сливочного масла, яиц и корта по-татарски «Мясная губадия»

Для теста:
✓ мука – для пластичного теста
✓ 1 стакан сметаны или кефира
✓ 2 яйца
✓ 200 г маргарина
✓ 1 ч. ложка разрыхлителя
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:
✓ 500 г мякоти говядины
✓ 1 стакан риса
✓ 300 г изюма и кураги
✓ 3–4 сваренных вкрутую яйца
✓ 200 г сливочного масла
✓ корт – по вкусу
✓ растительное масло и соль – по вкусу

Для крошки:
✓ 2/3 стакана муки
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1–2 ч. ложки сахара

Для теста смешайте сметану (кефир), яйца, маргарин, соль,

сахар и разрыхлитель. Всыпьте столько муки, чтобы получилось пластичное тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник.

Готовое тесто разделите на 2 неравные части и раскатайте их в пласты. Большой пласт уложите в форму, смазанную растительным маслом, формируя бортики. Поверх положите половину нормы риса. Затем уложите обжаренное мясо, оставшийся рис и посыпьте его измельченными яйцами.

Поверх них равномерно разложите корт, затем – изюм и курагу. Полейте все растопленным сливочным маслом и накройте оставшимся пластом раскатанного теста. Края тщательно защипните и посыпьте поверхность крошкой. Выпекайте в духовке около 30 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С.

Для начинки рис сварите в подсоленной воде до готовности. Говядину мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве растительного масла до румяной корочки. Курагу и изюм промойте, залейте горячей водой, дайте набухнуть и откиньте на дуршлаг. Яйца разомните вилкой.

Для корта (1-й вариант) кислый нежирный творог смешайте с сахаром и растопленным маслом. Полученную массу поварите на слабом огне до светло-коричневого цвета.

Для корта (2-й вариант) кефир влейте в посуду и поместите на сильный огонь. После того как жидкость выкипит, убавьте огонь и продолжайте варить, непрерывно помешивая. В результате полученная масса станет желтого цвета, влага испарится и образуется корт – в виде желтых крупинок. Добавьте сметану или сливочное (топленое) масло, сахар, все перемешайте и прогрейте. Полученную густую однородную массу используйте для начинки.

Для крошки смешайте муку, сливочное масло и сахар. Смесь тщательно разотрите руками до получения мелкой крошки.

Пирог из лаваша с куриными желудками, картофелем, луком и сметаной «Винница – Тель-Авив»

✓ 2 листа лаваша
✓ 150 г сметаны
✓ 2 яйца

Для начинки:

✓ 700–800 г куриных желудков
✓ 5–6 картофелин
✓ 3–4 луковицы
✓ 1 стакан бульона или воды
✓ перец и соль – по вкусу

Очищенные куриные желудки потушите с луком до готовности. Картофель нарежьте маленькими кубиками и положите на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Затем

откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и смешайте картофель с желудками.

Яйца взбейте со сметаной. На лист лаваша налейте 3–4 ст. ложки яично-сметанной смеси, равномерно размажьте кулинарной кистью и уложите лаваш в форму для выпечки так, чтобы он повторял ее контуры и один край лаваша свисал с одной стороны формы.

Таким же образом подготовьте второй лист лаваша и положите его в форму так, чтобы край верхнего листа лаваша свисал с другой стороны формы. Уложите половину начинки и накройте ее свободной частью верхнего листа лаваша.

Поверх положите вторую часть начинки и накройте ее свободным краем нижнего листа лаваша. Верхний лист лаваша смажьте оставшейся яично-сметанной смесью. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Рулет из лаваша с фаршем, луком, яйцами, сметаной и сельдереем «Быстрый штрудель по-иерусалимски»

✓ 1 лист лаваша

✓ 2–3 ст. ложки сметаны

Для начинки:

✓ 500 г мясного фарша

✓ 1–2 луковицы

✓ 3 яйца

✓ растительное масло, зелень сельдерея, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого зарумянивания. Увеличьте огонь, положите фарш, посолите и поперчите. Обжарьте все, постоянно помешивая, в течение 2–3 минут. Фарш должен побелеть, но сок не должен выпариться. Смесь из фарша и лука остудите до теплого состояния. Взбейте яйца, смешайте с фаршем и добавьте мелко нарезанную зелень сельдерея. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Лаваш равномерно смажьте начинкой, сверните рулетом, рулет сверните спиралью и уложите в смазанную растительным маслом форму. Распределяйте начинку и сворачивайте рулет очень быстро, чтобы лаваш не размок и не порвался.

Поверхность рулета смажьте сметаной. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С. Если верх рулета будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Рулет из слоеного теста с фаршем, булочкой, луком, чесноком, горчицей и чабером «Штрудель ой-ей-ей!»

Для теста:

✓ 2 стакана муки

✓ 150 г сливочного масла

✓ 1 яйцо
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка водки
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 400 г мясного фарша
✓ 1 небольшая булочка
✓ 1 яйцо
✓ 2 луковицы
✓ 1 зубчик чеснока
✓ 1 ст. ложка горчицы
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ сушеный чабер, перец и соль – по вкусу

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Для начинки булочку размочите в холодной воде и отожмите. Лук и чеснок мелко нарежьте и потушите на растительном масле до мягкости. Мясной фарш смешайте с булочкой, луком,

чесноком, взбитым яйцом, горчицей, перцем, измельченным сушеным чабрецом и солью.
Полученную массу тщательно перемешайте и придайте ей форму бруска. Раскатанное тесто сложите конвертом и поверх уложите подготовленную начинку. Края теста смажьте взбитым яйцом и тщательно защипните. Проколите изделие в нескольких местах вилкой для выхода пара. Выпекайте в духовке около 15 минут до образования румяной корочки при средней температуре.

Блюда с сыром

Пирожки из теста на кефире со сливочным маслом, сыром фета и петрушкой по-турецки «Погача»

Для теста:

✓ 21/2–3 стакана муки
✓ 1 стакан кефира
✓ 1 белок
✓ 1 ч. ложка разрыхлителя
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 250 г сыра фета
✓ 1 желток
✓ 50 г зелени петрушки

Для теста сливочное масло натрите на терке, всыпьте муку и посолите. Полученную массу перетрите руками до получения крошки. В кефир положите разрыхлитель, оставьте на несколько минут, влейте в мучную крошку, добавьте белок и замесите мягкое тесто, напоминающее на ощупь мочку уха. Придайте тесту форму шара, накройте миской и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.

Отделите от теста кусочек величиной с грецкий орех, скатайте его в шарик и разомните пальцами в лепешку. На середину положите немного начинки и защипните края так, чтобы центр пирожка оставался открытым. Придайте пирожку форму лодочки и смажьте его желтком.

Подготовленные таким образом пирожки уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 30 минут до зарумянивания при температуре 180 °С.

Для начинки раскрошите сыр фета, измельчите зелень петрушки, добавьте желток и все тщательно перемешайте.

Пирожки из слоеного теста с брынзой, луком, чесноком, оливковым маслом и петрушкой «Кайсеринские»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка водки
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 400 г козьей или овечьей брынзы

✓ 1 луковица
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 1 пучок петрушки
✓ оливковое масло – по вкусу

Для смазывания теста:

✓ 1 желток
✓ 2 ст. ложки молока

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Слегка раскатайте тесто и нарежьте его квадратами со стороной 4 см. На середину каждого квадрата уложите немного начинки, сложите квадраты по диагонали и тщательно защипните края.

Подготовленные пирожки уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Взбейте желток и смешайте с молоком. Полученной смесью смажьте пирожки. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °С.

Для начинки лук, чеснок и петрушку мелко нарежьте, брынзу натрите на терке или разомните вилкой. Разогрейте на сковороде

оливковое масло и слегка обжарьте лук и чеснок. Затем слегка остудите, добавьте петрушку и брынзу. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста на кефире с адыгейским сыром, сметаной, зеленым луком, укропом, петрушкой и сельдереем «Хабизджын»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 1 стакан кефира
✓ 7 г свежих сухих дрожжей
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 150 г адыгейского сыра
✓ 300 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, зеленый лук)
✓ 100 г сметаны

Для теста полстакана кефира слегка подогрейте и разведите дрожжи. Размягчите 50 г сливочного масла. Отдельно просейте муку горкой, добавьте соль и сделайте в горке углубление. Постепенно влейте в него разведенные дрожжи, добавьте оставшиеся кефир и сливочное масло, оставив немного масла для смазывания готового пирога. Замесите тесто и поместите его на 2 часа в теплое место.

В подошедшее тесто добавьте немного муки, раскатайте в круг толщиной 1–1,5 см и уложите в форму. В центр круга положите начинку, края теста слегка оттяните и соедините в середине влажными руками. Поверхность пирога разровняйте так, чтобы его толщина была 1,5–2 см. В середине сделайте отверстие и вставьте трубочку из пергамента, чтобы выходил пар.

Выпекайте в духовке 15–20 минут до готовности при температуре 200 °С. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога.

Для начинки зелень вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану и тщательно смешайте с зеленью.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с начинкой из сыра-ассорти, кинзой, петрушкой и укропом «Уалибах с зеленью»

Для теста:

✓ 600 г муки
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 150 мл молока
✓ 1 яйцо
✓ 4 желтка

✓ 1 ч. ложка сахара
✓ сливочное масло – по вкусу
✓ семена кунжута – для украшения

Для начинки:

✓ 200 г адыгейского сыра
✓ 200 г сыра сулугуни
✓ 1 пучок петрушки
✓ 1 пучок кинзы
✓ 1 пучок укропа
✓ 1 яйцо
✓ сливочное масло – по вкусу

Для теста дрожжи смешайте с 1 ч. ложкой муки и 1 ч. ложкой сахара. Добавьте полстакана теплой воды, размешайте и оставьте опару на 15 минут до появления пенной шапочки. Яйцо взбейте с теплым молоком. Муку просейте через сито горкой, сделайте в ней углубление и влейте опару.

Замесите тесто, добавьте яйцо с молоком и завершите замес. Тесто поместите в большую миску, обсыпанную мукой, накройте пищевой пленкой и хлопчатобумажным полотенцем. Подготовленное тесто поместите на 40 минут в теплое место. Подошедшее тесто обомните и дайте подойти еще раз.

Готовое тесто разделите на 3 части, придав им форму шара. Каждый из них тонко раскатайте в круг. На середину положите начинку и соберите края теста так, чтобы начинка оказалась внутри. Осторожно раскатайте пирог скалкой, придав ему форму лепешки (толщина начинки – 1 см). Чтобы переложить пирог на противень, намотайте его на скалку и уложите на бумагу для выпечки.

Каждый пирог смажьте взбитым желтком и наколите зубочисткой: в середине пирога чаще, ближе к краям – реже. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180–200 °C сначала на нижней решетке, затем на верхней. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и посыпьте кунжутом, слегка обжаренным на сливочном масле. Подавайте, уложив стопкой и нарезав на порции.

Для начинки сыр сулугуни и адыгейский сыр натрите на крупной терке. Зелень мелко нарубите, яйцо взбейте. Тщательно смешайте все подготовленные продукты, поперчите, разделите на 3 части, накройте и поместите на 30 минут в холодильник.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с сыром «Тоже уалибах»

Для теста:

✓ 1 кг 200 г муки
✓ 1/2 стакана кефира или молока

✓ 1 ч. ложка дрожжей
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 30 г маргарина
✓ 3–4 ч. ложки соли

Для начинки: ✓ 900 г осетинского сыра

Для теста муку просейте горкой, в центре сделайте углубление и влейте в него кефир (молоко). Затем добавьте размягченный маргарин, соль, сахар и дрожжи. Замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую из них разомните руками в лепешку толщиной 1 см. На каждую лепешку положите начинку, отступив от края на 4 см. Соедините края лепешки к центру, срежьте лишнее тесто и разровняйте поверхность рукой.

Каждую подготовленную лепешку аккуратно уложите на плоскую сковороду и посередине сделайте надрез. Выпекайте в духовке 20 минут до образования румяной корочки при температуре 180 °С. Подавайте пироги горячими, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки очень тщательно разомните сыр, следя за тем, чтобы он оставался сухим.

Открытый сливочный пирог с двумя начинками из сыра-ассорти и сметаны и из инжира, лука, тимьяна и фенхеля «Эрегли»

Для теста:
✓ 21/2 стакана муки
✓ 200 г замороженного сливочного масла
✓ 2 желтка
✓ 2 ст. ложки воды
✓ 4–5 плодов инжира – для украшения
✓ 1/3 ч. ложки соли

Для инжирной начинки:
✓ 4–5 плодов инжира
✓ 1 луковица
✓ 2 ч. ложки измельченного тимьяна
✓ 1 ч. ложка измельченного фенхеля
✓ 2 ст. ложки оливкового масла

Для сырной начинки:
✓ 200 г мягкого домашнего сыра
✓ 2 ст. ложки тертого твердого сыра (пармезан)
✓ 1 стакан сметаны
✓ 2 яйца

Для теста в миску положите муку, соль, мелко нарезанное сливочное масло и все тщательно перемешайте. В центре

полученной массы сделайте углубление, влейте в него желтки, ледяную воду и замесите тесто. Положите его на разделочную доску, посыпанную мукой, накройте полотенцем и оставьте на 30 минут.

Готовое тесто разделите на 2 части, раскатайте каждую в виде тонкой лепешки, положите в неглубокие формы, наколите в нескольких местах вилкой и поместите на 20 минут в холодильник.

Охлажденное тесто накройте фольгой. Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 200 °С. Затем снимите фольгу и выпекайте еще 10–12 минут, чтобы коржи подрумянились.

На один готовый корж положите половину инжирной начинки, поверх нее – половину сырной, накройте все вторым коржом и поверх уложите в том же порядке оставшуюся начинку. Края пирога украсьте ломтиками инжира. Выпекайте в духовке 25 минут. Подавайте в теплом или охлажденном виде.

Для инжирной начинки лук нарежьте тонкими кольцами, положите в сковороду с разогретым оливковым маслом, добавьте тимьян, фенхель и обжарьте, помешивая, до золотистого цвета. Инжир промойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в сковороду с луком, перемешайте и снимите с огня.

Для сырной начинки смешайте домашний сыр, пармезан, сметану, яйца и все тщательно разотрите до получения однородной массы.

Лодочки из дрожжевого теста с яйцами и сыром сулугуни «Хачапури по-аджарски. Первый вариант»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 20 г дрожжей
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан молока
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ 1/2 ст. ложки сахара
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 500 г сыра сулугуни
✓ 5 яиц
✓ 1 ст. ложка сливочного масла

В теплом молоке растворите соль, сахар, дрожжи, добавьте яйца, муку, сливочное масло и замесите тесто. Разделите его на 5 частей и каждую из них раскатайте в круглую лепешку. Равномерно разложите тертый сыр сулугуни, отступив от края на 1 см. Края лепешки заверните в виде бортика, придавая ей форму лодочки.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °C почти до готовности. Затем в середину каждой лодочки положите кусочек сливочного масла, влейте по 1 яйцу и продолжайте выпекать до загустения белка. Подавайте немедленно.

Лодочки из дрожжевого теста с яйцами, сметаной и брынзой «Хачапури по-аджарски. Второй вариант»

✓ мука – для мягкого теста
✓ 1 щепотка дрожжей
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан воды
✓ 1 ст. ложка сметаны
✓ 1 ст. ложка сливочного масла (сливочного маргарина)
✓ сливочное масло – для смазывания противня
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 300 г брынзы
✓ яйца – по количеству лепешек и 1 – для смазывания теста

Смешайте теплую воду, соль, дрожжи, затем добавьте сливочное масло (маргарин), сметану и 1 яйцо. Помешивая, всыпьте столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.

Дайте тесту подняться в течение 15 минут, разделите его на равные части и каждую раскатайте в лепешку, оставив немного теста. Брынзу натрите на крупной терке и положите в центр каждой лепешки, оставив 2–3 ст. ложки.

Края лепешки соберите и защипните к середине. Затем снова раскатайте и придайте форму лодочки. Подготовленные лодочки уложите на противень, смазанный сливочным маслом, и смажьте смесью из взбитого яйца и оставшегося сыра. Из остатков теста скатайте жгутики и уложите их поверх лодочек в форме решетки.

Выпекайте в духовке около 15 минут до легкого золотистого цвета при температуре 200 °C, не пересушивая. Затем влейте в каждую лодочку по 1 яйцу и дайте яйцам запечься. Подавайте немедленно.

Пироги из дрожжевого теста с имеретинским сыром «Хачапури от Лейлы из Сухуми»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 1 ст. ложка гранулированных дрожжей
✓ 50 г маргарина
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 100 мл растительного масла
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 1 кг 400 г имеретинского сыра

✓ 2 белка

Для смазывания теста:

✓ 2 желтка

✓ 2 ст. ложки растительного масла

✓ 2–3 ст. ложки воды

Для теста влейте в миску 500 мл воды, добавьте 1 ст. ложку сахара, размешайте и равномерно всыпьте 1 ст. ложку гранулированных дрожжей. Размешивать дрожжи с водой не нужно. Через 10–15 минут, когда дрожжи растворятся, превратившись в пену, добавьте 1 ч. ложку соли.

В другую миску налейте 100 мл растительного масла, положите 50 г маргарина и все слегка подогрейте до тех пор, пока маргарин не растопится. Полученную смесь влейте в миску с дрожжами и размешайте. Добавьте просеянную через сито муку, все размешайте и поместите на 1 час в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 4 части. Каждую из них разомните в лепешку, положите начинку, соберите края теста к центру и разомните так, чтобы сыр равномерно распределился внутри изделия.

Смешайте желтки с растительным маслом и водой. Полученной смесью смажьте поверхность теста и уложите изделия на противень. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 250 ˚С. Готовые пироги положите на бумажные салфетки.

Для начинки сыр разомните и смешайте с взбитыми белками.

Открытые пирожки из теста на мацони с начинкой из творожного сыра, яиц и сливочного масла «Хачапури-ватрушка»

Для теста:

✓ 2 стакана муки

✓ 500 мл мацони (или кефира)

✓ 2 яйца

✓ 1/2 ч. ложки соды

✓ сливочное масло – для смазывания пирожков

✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 500 г соленого творожного сыра

✓ 1–2 яйца

✓ 100 г сливочного масла

Для теста смешайте мацони (кефир), яйца, соль, соду и муку. Замесите некрутое тесто и разделите его на небольшие части. Каждую часть раскатайте на 2 тонкие лепешки, одну из них большего размера.

Лепешку большего размера смажьте начинкой слоем толщиной 5 мм, накройте меньшей лепешкой, тщательно

защипните края и сделайте в центре большое отверстие (наподобие ватрушки).

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые горячие пирожки смажьте сливочным маслом. Подавайте немедленно.

Для начинки сыр истолките или пропустите через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло, яйца и все тщательно перемешайте.

Пирожки из слоеного теста с сыром сулугуни «Хачапури-конверт»

Для теста:

✓ 31/2 стакана муки
✓ 1 яйцо
✓ 1 желток
✓ 400 г сливочного маргарина
✓ 1 ст. ложка винного уксуса
✓ 1 ст. ложка водки
✓ 1/2 стакана теплой воды

Для начинки: ✓ 500 г тертого сыра сулугуни

Для теста смешайте муку, яйцо, уксус, водку и воду. Замесите тесто и разделите его на 2 части. Каждую часть теста раскатайте в тонкий пласт, смажьте маргарином, сложите конвертом и поместите на 30 минут в холодильник. Эту процедуру повторите 3 раза.

Охлажденное тесто вновь раскатайте в тонкие пласты, разрежьте на квадраты и на каждый из них положите начинку. Сложите конвертом и смажьте желтком. Выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Пироги из теста на кефире с сыром сулугуни «Хачапури от Вано и Тамрико»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста
✓ 500 мл кефира
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 1/3 ч. ложки соды, гашеной уксусом
✓ растительное масло – по вкусу
✓ сливочное масло – для смазывания пирогов

Для начинки:

✓ 1 кг сыра сулугуни
✓ 2 желтка

Для теста смешайте кефир со сливочным маслом комнатной температуры, добавьте взбитое яйцо, соду и постепенно всыпьте муку до получения мягкого теста. Разделите тесто на части в

зависимости от количества хачапури и каждую часть раскатайте в лепешку.

На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру и снова раскатайте. По всей поверхности лепешки сделайте частые наколы вилкой.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые горячие пироги смажьте сливочным маслом. Подавайте немедленно.

Для начинки сыр сулугуни вымочите в горячей воде, отожмите, мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Затем добавьте желтки и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из дрожжевого теста на опаре с начинкой из имеретинского сыра и яиц «Мирзаанские хачапури»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 30 г дрожжей
✓ 8 яиц
✓ 100 мл молока или воды
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 500 г имеретинского сыра
✓ 1–2 яйца

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке (воде), добавьте сахар и дайте опаре подняться. Затем все размешайте, добавьте 7 яиц, всыпьте соль, муку и замесите тесто. Поместите его на 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Поднявшееся тесто раскатайте в круглые лепешки толщиной 7–8 мм. На каждую лепешку ровным слоем уложите начинку и защипните с четырех сторон, придав изделию квадратную форму. Подготовленные квадраты уложите на смазанный сливочным маслом противень, дайте расстояться в течение 10 минут и смажьте оставшимся яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки имеретинский сыр пропустите через мясорубку и смешайте с взбитыми яйцами.

Пирог из слоеного теста с начинкой из рассольного сыра «Хачапури-пеновани»

Для теста:

✓ 500–600 г муки
✓ 1 стакан холодной воды
✓ 2 яйца
✓ 250 г сливочного маргарина

✓ 2 ч. ложки уксуса

Для начинки: ✓ 600–700 г любого тертого рассольного сыра

Для теста смешайте муку, воду, 1 яйцо и уксус. Замесите мягкое однородное тесто и раскатайте его в прямоугольный пласт. Сливочный маргарин разделите на 3 равные части и одной из них равномерно смажьте всю поверхность теста.

Сложите пласт теста конвертом, вновь раскатайте в прямоугольный пласт и смажьте вторым куском маргарина. Повторите процедуру еще раз, сверните тесто, накройте его пищевой пленкой и поместите на 1 час 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в тонкий пласт и равномерно разложите начинку. Затем соберите края теста к центру, защипните их, переверните и раскатайте по размеру противня.

Подготовленное изделие уложите на противень и смажьте поверхность оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог разрежьте на порционные квадраты. Подавайте с холодным молоком или чаем.

Пирожки из слоеного дрожжевого теста на опаре с начинкой из сыра сулугуни и яиц «Ингурские хачапури»

Для теста:

✓ 5 стаканов муки

✓ 25 г сухих дрожжей

✓ 1 стакан воды

✓ 60 г сливочного масла

✓ 1 ст. ложка сахара

✓ растительное масло – для смазывания противня

✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 600–700 г сыра сулугуни

✓ 2–3 яйца

Для теста половину нормы просеянной муки смешайте с 50 мл теплой воды и дрожжами. Полученную смесь тщательно перемешайте и дайте опаре подняться.

В готовую опару добавьте оставшиеся продукты, вымесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут в теплое место. Дайте тесту подняться 2 раза, каждый раз обминая его.

Подготовленное тесто раскатайте на квадратики толщиной 8 мм, посыпав рабочую поверхность мукой. На середину каждого квадратика положите начинку и защипните края, придав изделию форму треугольника.

Уложите треугольники на смазанный растительным маслом противень и поверх каждого положите кусочек сливочного масла. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Для начинки сыр сулугуни измельчите и смешайте с взбитыми яйцами.

Пироги из дрожжевого теста с начинкой из грузинского рассольного сыра и сливочного масла «Хачапури по-менгрельски»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 1–2 ч. ложки дрожжей
✓ 1 стакан молока
✓ 1 яйцо
✓ 100 мл растительного масла
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 1 кг грузинского рассольного сыра (брынзы или сыра сулугуни)
✓ 200 г сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке и дайте подняться. Смешайте муку, подготовленные дрожжи, растительное масло, соль и замесите тесто. Поместите его на 1 час в теплое место и дайте подняться. Готовое тесто разделите на 4 части и каждую раскатайте в виде лепешки.

На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру, защипните их и равномерно распределите начинку внутри изделия, осторожно раскатав его. В центре сделайте небольшое отверстие диаметром 1 см и смажьте тертым сыром, смешанным с взбитым яйцом. Выпекайте в духовке около 15 минут до образования румяной корочки при средней температуре.

Для начинки сыр измельчите (оставив немного для посыпки), добавьте размягченное сливочное масло и, если необходимо, соль. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с сыром-ассорти, базиликом, кинзой и чесноком «Хачапури по-восточному и по-западному»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 20 г сухих дрожжей
✓ 1 стакан сливок, смешанных с водой
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 1 яйцо
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 100 г адыгейского сыра
✓ 100 г сыра сулугуни

✓ 2–3 зубчика чеснока
✓ 1 яйцо
✓ базилик и кинза – по вкусу

Для теста смешайте муку, дрожжи, соль, сахар и смесь из сливок и воды. Все тщательно перемешайте и поместите на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 2 части и раскатайте их в лепешки. Одну из них уложите в форму и поверх нее равномерно разложите начинку.

Накройте все второй лепешкой и тщательно защипните края. Поверхность смажьте взбитым яйцом, размягченным сливочным маслом и сделайте несколько проколов вилкой. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Для начинки сыр сулугуни и адыгейский сыр натрите на крупной терке, добавьте измельченные кинзу, базилик, взбитое яйцо и пропущенный через пресс чеснок. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Пирог из лаваша с кефиром, творогом и брынзой «Торопливая ачма»

✓ 3–4 листа лаваша
✓ 300 г смеси из творога и брынзы
✓ 500 мл кефира
✓ 2 яйца
✓ маргарин – по вкусу

Взбейте яйца и смешайте с кефиром. Форму смажьте маргарином, положите в нее 1 или 2 листа лаваша так, чтобы края лаваша свисали. Остальной лаваш разорвите на куски произвольной формы, обмакните в смесь из кефира и яиц, немного отожмите и, не расправляя, положите в форму.

Пересыпьте все смесью из творога и брынзы, накройте свободными концами листов лаваша, сверху вылейте остатки кефира и разложите кусочки маргарина. Выпекайте в духовке 20–25 минут до образования румяной корочки при температуре 180–200 °С.

Слоеный пирог из сливочного теста с начинкой из сыра сулугуни, сметаны и масла «Цхалтубская ачма»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 5 яиц
✓ 1 стакан воды
✓ 300–400 г сливочного масла
✓ соль – по вкусу
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 1 кг сыра сулугуни

✓ 200 г сметаны
✓ 100 г сливочного масла

Для теста яйца взбейте, добавьте воду, муку, соль и замесите тесто. Разделите его на 8 частей, одна из них должна быть больше других. Частям теста придайте форму шаров и оставьте на 10 минут для расстойки.

Подготовленное тесто раскатайте в тонкие пласты, большую часть теста – по размеру противня. Уложите его в смазанный растительным маслом противень и полейте частью растопленного сливочного масла. Шесть пластов теста поварите 1–2 минуты в кипящей воде, затем извлеките, залейте ледяной водой и откиньте на дуршлаг.

Поверх сырого пласта теста положите 3 подготовленных пласта, поливая каждый маслом. Затем уложите половину начинки, поверх нее – 3 подготовленных пласта теста, поливая их маслом, и оставшуюся начинку. Загните края нижнего сырого пласта, накройте все оставшимся сырым пластом теста и нарежьте на порционные куски. Выпекайте в духовке до золотистой корочки при температуре 200 °С.

Для начинки сыр натрите на средней терке и смешайте с растопленным сливочным маслом и сметаной.

Слоеный пирог из сливочного теста с рассольным сыром «Мцхетская ачма»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 200 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 2 стакана теплой воды
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ соль – по вкусу

Для начинки: ✓ 300 г тертого рассольного сыра

Для теста смешайте воду, яйцо, муку и замесите крутое тесто (как на пельмени). Разделите его на 6 частей и каждую раскатайте в тонкий пласт. Сливочное масло растопите. В смазанный растительным маслом противень уложите первый слой теста и смажьте его растопленным сливочным маслом. Поверх посыпьте частью тертого сыра.

Четыре пласта теста поварите 3 минуты в подсоленной воде и остудите, опустив в ледяную воду. Подготовленные пласты теста уложите на противень, посыпая их сыром. Поверх уложите оставшийся сырой пласт теста и защипните края. Нарежьте все на прямоугольники и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 20–30 минут при средней температуре. Подавайте теплым.

Слоеный пирог со сливочным маслом, сыром сулугуни и заливкой из молока, яиц и майонеза «Ахалкалакская ачма»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 4 яйца
✓ 250–300 г сливочного масла
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки и заливки:

✓ 500–600 г сыра сулугуни
✓ 2 яйца
✓ 1/2 стакана молока
✓ 2 ст. ложки майонеза

Для теста яйца взбейте до получения пены, влейте воду, всыпьте муку и соль. Замесите такое тесто, чтобы его было легко раскатывать. Разделите тесто на 8 частей и оставьте на 10 минут при комнатной температуре.

Полученное тесто раскатайте как можно тоньше и поварите каждый пласт в кипящей воде 30 секунд – 1 минуту. Затем извлеките шумовкой и опустите в емкость с ледяной водой. Подготовленное таким образом тесто откиньте на дуршлаг.

Один пласт теста аккуратно уложите в смазанную маслом форму. Поверх натрите на крупной терке сливочное масло и уложите 3 подготовленных пласта теста, каждый из них посыпая тертым маслом. Затем положите половину нормы сыра сулугуни, натертого на крупной терке.

Поверх сыра уложите 3 подготовленных пласта теста с маслом. Затем разложите оставшийся сыр и накройте оставшимся пластом теста. (Слои с маслом и сыром можно чередовать, а не выкладывать сыр только в двух слоях.) Нарежьте все на квадраты и залейте смесью из яиц, молока и майонеза.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С. Затем увеличьте температуру до 220 ˚С и выпекайте еще 10 минут до образования золотистой корочки.

Пирог из лаваша с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «А-ля ачма»

✓ 3 листа лаваша
✓ 500 мл кефира
✓ 200 г любого тертого сыра

Для начинки:

✓ 500 г творога
✓ 50 г мелко нарезанных грецких орехов
✓ 2 яйца
✓ 1 зубчик чеснока

✓ 1/2 пучка зеленого лука
✓ 1 пучок укропа
✓ 1 ч. ложка сушеной мяты
✓ 2 ч. ложки сушеного орегано
✓ перец и соль – по вкусу

Листы лаваша разрежьте пополам, залейте кефиром и оставьте ненадолго для пропитки. Уложите в форму подготовленный кусок лаваша и поверх него разложите начинку. Накройте вторым куском и посыпьте его частью сыра.

Подготовьте таким образом оставшиеся куски лаваша с начинкой. Последним уложите кусок лаваша без начинки и посыпьте его оставшимся сыром. Запекайте в духовке до зарумянивания сыра при температуре 180–200 °С.

Для начинки творог смешайте с яйцами, добавьте мелко нарезанные укроп, зеленый лук, чеснок, мяту, орегано и грецкие орехи. Полученную начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Пирог из сметанного теста с молодым сыром и сваренными вкрутую яйцами по-грузински «Гведзели»

Для теста:

✓ 13/4 стакана муки
✓ 150 г сметаны
✓ 1 яйцо
✓ 2 ч. ложки сахара
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 100 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания противня ✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 300 г молодого рассольного сыра
✓ 5 сваренных вкрутую яиц

Для теста муку смешайте с содой и просейте. Сметану, сахар и соль перемешайте до растворения соли и сахара. Предварительно размятое сливочное масло взбейте деревянной лопаткой в течение 5–8 минут. Постепенно добавьте сметанную смесь, затем муку и за 20–30 секунд замесите тесто.

Половину теста раскатайте в пласт толщиной 1 см и уложите на смазанный растительным маслом противень. Сыр нарежьте ломтиками и равномерно разложите ровным слоем поверх теста (соленый сыр предварительно вымочите в воде).

Поверх сыра положите слой нарезанных кружками яиц. Оставшееся тесто раскатайте в пласт, накройте им начинку и защипните края. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 200–210 °С.

Запеченные рулеты из лаваша с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Дилижанские»

✓ 3 листа лаваша

Для начинки:

✓ 300–400 г сыра сулугуни

✓ 2 пучка любой зелени

✓ 4 ст. ложки замороженного топленого масла

Сыр сулугуни и замороженное топленое масло натрите на крупной терке, зелень измельчите. Листы лаваша посыпьте тертым сыром, стружками масла, зеленью и сверните рулетами. Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 150 ˚С.

Запеченные конвертики из лаваша с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Эчмиадзинские»

✓ 2 листа лаваша

Для начинки:

✓ 100 г сыра сулугуни

✓ 100 г нежирного творога

✓ 1 яйцо

✓ 1 зубчик чеснока

✓ 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы

✓ 20 г сливочного масла

✓ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Листы лаваша нарежьте большими квадратами и на каждый положите начинку. Сверните конвертиками и смажьте слегка взбитым яйцом. Подготовленные конвертики уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 5–10 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте немедленно.

Для начинки сыр сулугуни разомните вилкой, добавьте творог, рубленую зелень кинзы и пропущенный через пресс чеснок. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирог из лаваша с брынзой, плавленым сыром, помидорами, укропом, кунжутом и базиликом «Турецкий бёрек на скорую руку»

✓ 4 листа лаваша

✓ 2–3 яйца

✓ 1/4 стакана молока

✓ растительное масло и семена кунжута – по вкусу

Для начинки:

✓ 500 г брынзы

✓ 300 г плавленого сыра

✓ 2 помидора

✓ 1/4 пучка укропа

✓ 1/4 пучка базилика

На противень положите бумагу для выпечки и слегка смажьте её растительным маслом. Поверх перпендикулярно друг к другу уложите 2 листа лаваша так, чтобы их края свисали, и разложите начинку.

Яйца взбейте с молоком и растительным маслом. Оставшийся лаваш вырежьте по размеру пирога, смажьте полученной смесью и накройте начинку. Загните края так, чтобы получился закрытый пирог, смажьте поверхность смесью из яиц, молока, растительного масла и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Для начинки брынзу и плавленый сыр измельчите и смешайте. Помидоры и зелень мелко нарежьте и смешайте с сыром и брынзой. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Блюда с фасолью и овощами

Осетинские пироги из дрожжевого теста с начинкой из фасоли, лука, чеснока и кинзы «Хаедурджын»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 250 мл кефира
✓ 3–4 ст. ложки майонеза
✓ 7 г свежих дрожжей
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 100 мл воды
✓ 11/2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания посуды
✓ сливочное масло – по вкусу

Для начинки:

✓ 1 стакан фасоли
✓ 2–3 небольшие луковицы
✓ 3–4 зубчика чеснока
✓ 1/2 пучка кинзы
✓ молоко, сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Для теста муку просейте, смешайте с дрожжами, сахаром и кефиром. Полученную смесь тщательно перемешайте, накройте и оставьте на 1 час 30 минут в теплом месте. Спустя это время разделите подошедшее тесто на части по количеству пирогов, скатайте в форме шаров, уложите в смазанную растительным маслом миску, накройте пищевой пленкой и дайте тесту еще раз подойти.

Руками разомните каждый шар из теста в небольшую лепешку. В центр каждой из них уложите начинку и снова соберите в форме шара. Подготовленные таким образом шары с начинкой разомните руками в большие плоские лепешки и в центре каждой сделайте прокол. Уложите лепешку на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте каждую лепешку в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и уложите друг на друга. Подавайте теплыми.

Для начинки фасоль переберите и тщательно промойте под проточной водой. Положите фасоль в казан, залейте холодной водой и доведите до кипения. Поварите 20 минут, слейте воду, залейте свежей водой и поварите до готовности, добавляя при необходимости воду. Готовую фасоль откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и пропустите через мясорубку.

Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле. Чеснок пропустите через пресс, кинзу мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавив немного молока для сочности. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинские пироги из пресного теста с начинкой из картофеля, сыра и лука «Картофджын»

Для теста:

✓ 51/2 стакана муки
✓ 1 яйцо
✓ 2 стакана молока
✓ сливочное масло – по вкусу
✓ 1/2 ст. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 кг картофеля
✓ 300 г адыгейского (осетинского) сыра
✓ 4 луковицы
✓ 1 стакан молока
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ 1 ст. ложка соли

Для теста яйцо, теплое молоко и соль взбейте венчиком. Добавьте муку и замесите нежное, в меру упругое тесто. Подготовленное тесто оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Спустя это время разделите тесто на 6 частей (колобков).

Каждую часть теста пальцами разомните в лепешку, прижимая тесто в основном в середине, оставляя утолщенными края. На подготовленную лепешку уложите шестую часть начинки. Затем по кругу аккуратно соберите края теста к середине, вытягивая и делая защипы.

Пройдя круг, продолжайте вытягивать и перекладывать в защипах тесто, на этом этапе по форме напоминающее горшочек. В результате у вас должен получиться закрытый пирог. Скопившиеся в середине излишки теста отщипните или срежьте ножом и осторожно придайте пирогу более плоскую форму.

Подготовьте таким образом оставшиеся 5 лепешек. Каждую из них уложите на сковороду с небольшим количеством растительного масла. Выпекайте в духовке с обеих сторон до образования золотистой корочки при низкой температуре, изредка передвигая на сковороде для равномерной выпечки. Готовые горячие пироги разрежьте на части и на середину каждой положите кусочек сливочного масла.

Для начинки сварите картофель в мундире, быстро очистите от кожицы и пропустите через мясорубку. Добавьте натертый на

крупной терке сыр, влейте кипяченое молоко и посолите. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до готовности и смешайте с картофелем и сыром. Полученную начинку тщательно перемешайте, посолите, если нужно, и разделите на 6 частей.

Осетинские пироги из дрожжевого теста на кефире с картофелем и брынзой «Картофджын-вариант»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 7 г свежих дрожжей
✓ 250 мл кефира
✓ 1 яйцо
✓ 100 мл воды
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 11/2 ст. ложки растительного масла
✓ сливочное масло – по вкусу

Для начинки:

✓ 5 картофелин
✓ 600 г брынзы

Для теста муку просейте, половину смешайте с дрожжами, сахаром и кефиром. Полученную смесь тщательно перемешайте, накройте и оставьте на 1 час в теплом месте. Спустя это время добавьте оставшуюся муку, воду, растительное масло и яйцо. Вымесите тесто и разделите его на 3 части. Каждую часть скатайте в шар, накройте и дайте постоять еще 30 минут.

Руками разомните каждый шар из теста в небольшую лепешку. На центр каждой из них положите треть начинки и снова соберите в форме шара. Подготовленные таким образом шары с начинкой разомните руками в большие плоские лепешки и в центре каждой сделайте отверстие. Уложите лепешку на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте каждую лепешку в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и уложите друг на друга. Подавайте теплыми.

Для начинки картофель очистите, сварите до готовности без добавления соли и разомните в пюре. Брынзу нарежьте небольшими кусочками и измельчите в блендере. Измельченную брынзу добавьте в теплое картофельное пюре и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с картофелем, луком, шафраном и рассольным сыром «Тоже картофджын»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста
✓ 1–11/2 ч. ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик

дрожжей «Саф-момент»)

✓ 750 мл теплой воды
✓ 11/2 ст. ложки сахара
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ маргарин, сливочное масло – по вкусу
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 400 г картофеля
✓ 300 г любого рассольного сыра
✓ 1–2 луковицы
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. ложка шафрана
✓ сливочное масло – по вкусу
✓ 1 ч. ложка перца

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 4 части, придав им форму шара. Каждый из них раскатайте в круг толщиной 3–5 мм. На середину уложите начинку и соберите края теста так, чтобы начинка оказалась внутри. Осторожно раскатайте изделие скалкой, придав ему форму тонкой лепешки, в которой толщина начинки 1 см. Чтобы переложить пирог на противень, намотайте его на скалку и уложите на бумагу для выпечки.

Каждый пирог смажьте взбитым желтком и наколите зубочисткой: в середине пирога чаще, ближе к краям – реже. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180–200 °С сначала на нижней решетке, затем на верхней. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом. Подавайте, уложив стопкой и нарезав на порции.

Для начинки картофель сварите в мундире, горячим очистите от кожицы и разомните толкушкой. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Смешайте картофельное пюре с луком, добавьте тертый рассольный сыр, взбитое яйцо, перец и шафран. Полученную массу тщательно перемешайте и разделите на 4 части.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из листьев зеленой черемши и сыра «Давонджын»

Для теста:

✓ 300 г муки
✓ 10 г дрожжей

✓ 100 мл молока
✓ 100 мл воды
✓ 5 г сахара
✓ 30 г маргарина
✓ сливочное масло – для смазывания пирога

Для начинки:

✓ 300 г листьев зеленой черемши
✓ 150 г рассольного сыра
✓ перец и соль – по вкусу

Для теста в молоко добавьте воду, дрожжи, сахар и все размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление и влейте в него полученную смесь. Добавьте размягченный маргарин, посолите и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разомните в лепешку толщиной около 1 см и на середину положите начинку. Концы теста соберите к середине и защипните. Разровняйте поверхность пирога, придав ему ровную толщину и округлую форму. Посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара. Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 220 °С. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом.

Для начинки листья черемши переберите и тщательно промойте под проточной водой. Обсушите на полотенце, мелко нарежьте, посыпьте солью и разомните. Сыр разомните и смешайте с подготовленными листьями черемши. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с сулугуни и свекольной ботвой «Цахараджын с сыром»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста
✓ 1–11/2 ч. ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»)
✓ 750 мл теплой воды
✓ 11/2 ст. ложки сахара
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ маргарин и сливочное масло – по вкусу
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 250 г свекольной ботвы
✓ 200 г сыра сулугуни
✓ 1 щепотка соли

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся

650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую тонко раскатайте в круг. На каждый из них положите треть начинки. Соберите края теста к середине, придав изделию форму шара. Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю и выпекайте до зарумянивания. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога.

Для начинки свекольную ботву промойте в проточной воде, обсушите и мелко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке или пропустите через мясорубку. Смешайте ботву с сыром, слегка посолите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинские пироги из дрожжевого теста со свекольной ботвой «Цахараджын без сыра»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста

✓ 1–11/2 ч. ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»)

✓ 750 мл теплой воды

✓ 11/2 ст. ложки сахара

✓ 2 ст. ложки растительного масла

✓ маргарин, сливочное масло – по вкусу

✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ ботва от 6–7 шт. свеклы

✓ соль – по вкусу

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую тонко раскатайте в круг. На каждый из них положите треть начинки и немного посолите, чтобы сок не успел выделиться. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара. Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную

маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю и выпекайте до зарумянивания. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога.

Для начинки свекольную ботву тщательно вымойте, обсушите, мелко нарежьте и разделите на 3 части.

Осетинские пироги из дрожжевого теста со свекольной ботвой, зеленым луком, укропом, петрушкой, базиликом и кинзой «Цахараджын с зеленью»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста

✓ 1–11/2 ч. ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»)

✓ 750 мл теплой воды

✓ 11/2 ст. ложки сахара

✓ 2 ст. ложки растительного масла

✓ маргарин, сливочное масло – по вкусу

✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ ботва от 5–6 шт. свеклы

✓ 1/2 пучка зеленого лука

✓ 1/2 пучка укропа

✓ 1/2 пучка петрушки

✓ 1/2 пучка кинзы

✓ 1/2 пучка базилика

✓ соль – по вкусу

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую тонко раскатайте в круг. На каждый из них положите треть начинки. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара. Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю и выпекайте до зарумянивания. Готовый

пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога.
Для начинки свекольную ботву тщательно вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Измельчите зеленый лук, укроп, петрушку, кинзу и базилик. Смешайте свекольную ботву с зеленью, слегка посолите, тщательно перемешайте и отожмите. Полученную начинку разделите на 3 части.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с сыром, свекольной ботвой, картофелем и творогом «Цахараджын-вариант»

Для теста:

✓ 3–4 стакана муки
✓ 1 стакан кислого молока (кефира, сыворотки)
✓ 1 стакан молока
✓ 2 ч. ложки свежих сухих дрожжей
✓ 1 яйцо
✓ 2 ст. ложки сметаны
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 30 г сливочного масла
✓ растительное масло – по вкусу
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 500 г осетинского сыра
✓ 2–3 средние по величине картофелины
✓ 150 г творога
✓ свекольная ботва – по вкусу

Для теста смешайте теплое молоко с сахаром, 2 ч. ложками муки и дрожжами. Дайте опаре подойти в течение 10–15 минут, затем перелейте ее в большую миску, добавьте кислое молоко (кефир, сыворотку) комнатной температуры, яйцо, сметану, размягченное сливочное масло и соль. Полученную массу тщательно перемешайте, всыпьте понемногу муку и замесите тесто. Полученное тесто поместите на 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 3 части, придав каждой форму шара. В подготовленный шар теста вомните шар начинки, натягивая тесто на начинку. Защипните края теста, разомните все в лепешку и в ее центре сделайте пальцем отверстие. Каждое изделие уложите на смазанную растительным маслом сковороду.

Выпекайте в духовке 20 минут до зарумянивания при температуре 200 °С. Подавайте пироги горячими, обильно смазав сливочным маслом и уложив друг на друга.

Для начинки картофель сварите в мундире, очистите и натрите на крупной терке. Сыр тоже натрите крупной терке. Свекольную ботву вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты и добавьте творог.

Тщательно перемешайте полученную начинку, разделите ее на 3 части и каждой придайте форму шара.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с капустой, сыром сулугуни, луком, сметаной и грецкими орехами «Кабускаджын»

Для теста:

✓ 1 кг 200 г муки
✓ 1 ч. ложка дрожжей
✓ 1/2 стакана кефира или молока
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 30 г маргарина
✓ сливочное масло – по вкусу
✓ 3–4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 3 кг капусты
✓ 1 кг сулугуни
✓ 4 луковицы
✓ 4 стакана молотых грецких орехов
✓ сметана, растительное масло и соль – по вкусу

Для теста муку просейте горкой, в центре сделайте углубление и влейте в него кефир (молоко). Затем добавьте размягченный маргарин, соль, сахар и дрожжи. Замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 5 частей и каждую разомните руками в лепешку толщиной 1 см. На лепешку уложите начинку, отступив от края на 4 см. Соберите края к центру, срежьте лишнее тесто и разровняйте поверхность руками.

Каждое изделие аккуратно уложите на плоскую сковороду и посередине сделайте надрез. Выпекайте в духовке 20 минут до образования румяной корочки при температуре 180 ˚С. Подавайте пироги горячими, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Капусту нашинкуйте, добавьте к луку и потушите до золотистого цвета. Полученную массу остудите, добавьте натертый на крупной терке сулугуни, молотые орехи и немного сметаны. Все посолите и тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из зеленого лука и сыра «Кадындзджын»

Для теста:

✓ 300 г муки
✓ 10 г дрожжей
✓ 100 мл молока
✓ 100 мл воды
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 30 г маргарина

✓ сливочное масло – для смазывания пирога

Для начинки:

✓ 600 г зеленого лука

✓ 200 г осетинского сыра

✓ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Для теста смешайте теплое молоко и теплую воду, дрожжи, сахар и все размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление и влейте в него полученную смесь. Добавьте размягченный маргарин, посолите и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разомните в лепешку толщиной около 1 см и на середину положите начинку. Концы теста соберите к середине и защипните. Разровняйте поверхность пирога, придав ему ровную толщину и округлую форму. Посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара.

Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 220 ˚С. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом.

Для начинки зеленый лук тщательно промойте, обсушите на полотенце и нарежьте мелкими колечками. Сыр натрите на крупной терке. Разогрейте сливочное масло и слегка обжарьте лук до мягкости и слабого изменения цвета. Затем смешайте с тертым сыром, посолите, если надо, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из тыквы, лука, сливочного масла и чабреца «Насджын»

Для теста:

✓ 300 г муки

✓ 10 г дрожжей

✓ 100 мл молока

✓ 100 мл воды

✓ 1 ч. ложка сахара

✓ 30 г маргарина

✓ сливочное масло – для смазывания пирога

Для начинки:

✓ 600 г тыквы

✓ 1–2 луковицы

✓ 60 г сливочного масла

✓ чабрец, сахар, перец и соль – по вкусу

Для теста смешайте теплое молоко и теплую воду, дрожжи, сахар и все размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление и влейте в него полученную смесь. Добавьте размягченный маргарин, посолите и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 40 минут в теплое

место.

Подошедшее тесто разомните в лепешку толщиной около 1 см и на середину положите начинку. Концы теста соберите к середине и защипните. Разровняйте поверхность пирога, придав ему ровную толщину и округлую форму. Посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара.

Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 220 °С. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом.

Для начинки тыкву натрите на крупной терке. Если тыква сочная, отожмите сок. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Смешайте тыкву и лук, добавив немного сахара, если тыква несладкая. Все посолите, поперчите, положите чабрец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из сливочно-сметанного теста с тыквой, луком и зирой «Газлинская самса»

Для теста:

✓ мука – для мягкого теста

✓ 250 г сливочного масла или маргарина

✓ 250 г сметаны или каймака (густые уваренные пенки, приготовленные из жирного топленого молока)

✓ 1 яйцо

✓ немного разрыхлителя (соды или разведенных сухих дрожжей)

✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 500 г тыквы

✓ 300 г лука

✓ 50 г говяжьего или бараньего жира (сала)

✓ зира, перец и соль – по вкусу

Для теста охлажденное сливочное масло (маргарин) натрите на терке, пересыпая мукой. У вас должна получиться крупная крошка. Яйцо взбейте, смешайте со сметаной, солью и разрыхлителем (содой, дрожжами). В полученную смесь всыпьте масляную крошку, добавьте муку и быстро замесите тесто. Подготовленное тесто до раскатывания держите в холодильнике.

Охлажденное тесто нарежьте кусочками и каждый раскатайте в кружок. На середину каждого положите начинку и немного говяжьего или бараньего жира (сала). Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы жидкость не вытекла, защипните уголки теста.

Подготовленные пирожки переверните и уложите на противень. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней

температуре.

Для начинки тыкву нарежьте кубиками со стороной 5 мм. Лук тоже очень мелко нарежьте и смешайте с тыквой. Все посолите, посыпьте перцем, зирой и тщательно перемешайте полученную начинку. Отдельно мелко нарежьте говяжий или бараний жир (сало).

Пирожки с хулькаром, шпинатом, огуречной травой, черемшой и базиликом «Зеленая самса»

Для теста:

✓ мука – для теста средней плотности
✓ 100–120 г сливочного масла
✓ 250 мл ледяной воды
✓ 1 ч. ложка сухих дрожжей
✓ 1 яйцо – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ смесь из хулькара (один из видов лука), шпината, огуречной травы, черемши и базилика (можно заменить любыми другими травами)
✓ бараний курдючный или говяжий жир и соль – по вкусу
✓ 1/2 стакана растительного масла

Для теста охлажденное сливочное масло натрите на терке, пересыпая мукой. Всыпьте соль, сухие дрожжи, влейте ледяную воду и быстро замесите тесто. Тесто должно получиться средней плотности. Подготовленное тесто поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто разомните, скатайте в форме колбасок и нарежьте их небольшими кусочками. Каждый из них раскатайте в тонкие кружки размером с блюдце. На середину положите начинку и немного бараньего курдючного или говяжьего жира. Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы жидкость не вытекла, защипните уголки теста.

Подготовленные пирожки переверните и уложите на смазанный растительным маслом противень. Каждый пирожок смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Для начинки всю зелень мелко нарежьте. В казане нагрейте растительное масло и положите всю зелень. Потушите смесь, постоянно помешивая, до выпаривания всего сока. Именно тогда когда, когда весь сок выпариться, начинка готова. Посолите ее, снимите с огня и тщательно перемешайте. Отдельно мелко

нарежьте бараний курдючный или говяжий жир.

Пирожки из дрожжевого теста с тыквой, сахаром и шкварками из курдючного сала «Самса-ашкавак»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 50 г дрожжей
✓ 1 яйцо
✓ 2 стакана воды
✓ топленое масло – для смазывания пирожков
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 кг 500 г тыквы
✓ 2–3 луковицы
✓ 200 г шкварок из курдючного сала
✓ 500 г муки
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 1 ч. ложка перца
✓ 1 ч. ложка соли

Для смазывания теста:

✓ 1 яйцо
✓ 50 мл молока

Для теста соль и дрожжи растворите в теплой воде. Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поместите в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на шарики величиной с грецкий орех, раскатайте их в тонкие круглые лепешки. На каждую из них положите начинку, сверните конвертом и смажьте взбитым с молоком яйцом. Подготовленные изделия уложите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 30–40 минут до зарумянивания при средней температуре. Подавайте со сметаной, смазав пирожки растопленным топленым маслом.

Для начинки тыкву очистите от кожуры, семян и нарежьте кубиками. Затем смешайте с нашинкованным луком и шкварками из курдючного сала, посыпьте солью, сахаром и перцем. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Рулет из вытяжного теста с картофелем, жареным луком и чесноком «Любимый штрудель Изи Гурмана»

Для теста:

✓ 11/3 стакана муки и немного – для посыпки
✓ 1/2 стакана теплой воды
✓ 1 ст. ложка растительного масла

✓ 1 яйцо
✓ сливочное масло – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 3–4 картофелины
✓ 1–2 луковицы
✓ 1–2 зубчика чеснока
✓ растительное масло и соль – по вкусу

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. Поверх равномерно разложите начинку.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 °С. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Для начинки испеките картофель в кожуре, очистите, разомните в пюре и полейте растительным маслом. Лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, тщательно перемешайте и остудите.

Лепешки, хлеб, лаваш, булочки

Тонкие лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»

На 1 кг муки:

✓ 2 стакана воды

✓ 2 ч. ложки соли

✓ растительное масло – для смазывания противня

Из муки, воды и соли замесите крутое тесто и разделите его на куски весом около 100 г. Каждому куску придайте форму шара и при помощи короткой скалки раскатайте в лепешки толщиной 2–3 мм. На каждую лепешку нанесите вилкой узорчатые наколы по всей поверхности. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, то перед посадкой обратную сторону каждой лепешки слегка смочите в подсоленной воде. Лепешку осторожно прилепите смоченной стороной к горячим стенкам тандыра. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся. Подавайте к вареному или жареному мясу, острым овощным блюдам и пряным блюдам из риса.

Хлеб из сдобного теста со сметаной и кислым молоком «Патирча – хорезмская лепешка»

На 1 кг муки:

✓ 1 стакан топленого или сливочного масла

✓ 1 стакан воды

✓ 2 ч. ложки соли

✓ 1 стакан сметаны – для смазывания теста

✓ 2–3 ст. ложки кислого молока – для смазывания лепешек

✓ растительное масло – для смазывания противня

В теплой воде растворите соль, добавьте топленое или сливочное масло, муку и замесите тесто. Накройте его салфеткой и дайте расстояться 10–15 минут. Затем все тесто раскатайте в большой пласт толщиной 5 мм и смажьте поверхность сметаной. Сверните тесто рулетом, затем, взяв за оба конца, одновременным движением левой руки вперед, а правой назад скрутите несколько раз.

Подготовленное тесто разделите на куски весом около 300 г. Каждый кусок раскатайте в лепешку толщиной 2 см по краям и 5 мм в середине. Сделайте на всей поверхности узорчатые наколы вилкой. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, то перед посадкой лицевую сторону

лепешек смажьте кислым молоком, обратную – подсоленной водой. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся. Подавайте к шашлыку, сыру, сваренным вкрутую яйцам.

Испеченные в котле со сферическим дном лепешки из дрожжевого теста по-узбекски «Козон патир»

На 1 кг муки:

✓ 2 стакана молока

✓ 30 г дрожжей

✓ 1 ч. ложка соли

✓ 200 г сливочного (топленого) масла – для смазывания лепешек и котла

В теплом молоке растворите дрожжи и соль, всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на части и каждую из них раскатайте в лепешку толщиной 2 см с диаметром, равным диаметру верхнего края котла со сферическим дном.

Горячий котел смажьте сливочным (топленым) маслом и положите в него лепешку так, чтобы она приняла форму котла. Убавьте огонь и испеките лепешку с одной стороны до румяной корочки. Затем переверните лепешку и испеките ее с другой стороны тоже до румяной корочки.

Для того чтобы лепешки дошли до готовности, поместите их на 5–10 минут в горячую духовку. Подавайте, положив на середину горячей лепешки кусочек сливочного масла.

Лепешки из дрожжевого теста с кукурузной мукой и тыквой «Зогара нон»

На 900 г кукурузной муки:

✓ 100 г пшеничной муки

✓ 200 г тыквы

✓ 2 стакана воды

✓ 25 г дрожжей

✓ 2 ч. ложки соли

Просейте кукурузную муку и смешайте с 3 ч. ложками пшеничной муки. Тыкву очистите от кожуры, семян и натрите на средней терке. Затем смешайте с мукой и замесите тесто, смешав дрожжи с теплой водой. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом около 200 г, скатайте в шары, используя для подсыпки пшеничную муку, накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 25–30 минут.

В середине каждого шара из теста сделайте глубокий прокол ручкой деревянной ложки, вращая ее вокруг сырья, и придайте

тесту полушарообразную форму. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Диетические лепешки на травяном настое из первых весенних побегов «Кук патир»

На 1 кг муки:

✓ 2 стакана травяного настоя

✓ 25 г дрожжей

✓ 2 ч. ложки соли

Для настоя:

✓ 1 кг смеси из первых побегов зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака, шпината, люцерны; зелень чеснока, зеленый и репчатый лук

✓ 1 л воды

Эти диетические лепешки готовятся 1–2 раза только весной, когда появляются первые побеги зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака и шпината. Соберите их, промойте и добавьте к ним побеги люцерны, чеснока, зеленый и репчатый лук. Все мелко нарубите и пропустите через мясорубку.

Один килограмм травяного фарша залейте теплой водой, дайте настояться и отожмите. На основе полученного травяного настоя замесите дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, разделите его на куски весом около 300 г, скатайте в шары и накройте полотенцем. Дайте расстояться в течение 10–15 минут и раскатайте в лепешки без ободка толщиной 1–1,5 см.

По всей поверхности лепешек нанесите узорные наколы вилкой. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Лепешки из дрожжевого теста на газированной воде с оливковым маслом, морской солью, сушеными травами и кунжутом «Суповая принадлежность»

✓ 450–500 г муки

✓ 250 мл газированной воды

✓ 2 ч. ложки дрожжей

✓ 1 ст. ложка сахара

✓ 2 ст. ложки оливкового масла – для смазывания лепешек

✓ морская крупная соль, любые сушеные травы и семена кунжута – по вкусу

✓ 1 ч. ложка соли

Из муки, газированной воды, дрожжей, сахара и 1 ч. ложки соли замесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте в лепешки и оставьте для расстойки. Затем лепешки смажьте оливковым маслом и пальцем сделайте углубления в тесте.

Подготовленные лепешки посыпьте морской крупной солью, измельченными сушеными травами и семенами кунжута. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте к супу.

Лепешки из заварного теста с черемшой, семенами кунжута и сыром «Китайские штучки»

✓ 1 стакан муки
✓ 100 г любого тертого сыра
✓ 1 пучок черемши
✓ 1/4 ч. ложки разрыхлителя
✓ 1/2 стакана кипятка
✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания лепешек
✓ 1 яйцо – для смазывания лепешек
✓ семена кунжута – по вкусу
✓ 1/4 ч. ложки мелкой соли

Смешайте муку, растительное масло, разрыхлитель и мелкую соль. Полученную смесь залейте кипятком и размешайте сначала лопаткой, после остывания – руками. Замесите заварное тесто, придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Подготовленное тесто разделите на 12 частей весом около 50 г. Каждую часть очень тонко раскатайте и кулинарной кистью смажьте растительным маслом. Черемшу мелко нарежьте, сыр натрите на мелкой терке. Посыпьте лепешки черемшой и сыром.

Сверните каждую лепешку в форме спирали, придайте ей вид улитки и придавите рукой. Затем вновь раскатайте в лепешку толщиной максимум 1 см. Подготовленные лепешки смажьте взбитым яйцом и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Лепешки из теста с кукурузной и пшеничной мукой, сливками, творожным сырком, пахтой, петрушкой и семенами кунжута «Вах!»

✓ 1/2 стакана пшеничной муки
✓ 1/2 стакана кукурузной муки
✓ 100 г творожного сырка
✓ 1/2 стакана жирных сливок
✓ 1/2 стакана пахты
✓ 2 ч. ложки разрыхлителя

✓ 6 ст. ложек семян кунжута
✓ 50 г зелени петрушки
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1 ч. ложка соли

Зелень петрушки мелко нарубите. Творожный сырок протрите через сито, постепенно добавьте кукурузную и пшеничную муку, разрыхлитель, соль, сливки (отлив 2 ст. ложки), зелень и семена кунжута. В полученную смесь небольшими порциями влейте пахту, замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место.

Подготовленное тесто разделите на 12 частей и каждую из них раскатайте в лепешку. Уложите на смазанный растительным маслом противень, смажьте оставшимися сливками и поместите на 15 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С.

Маленькие дрожжевые лепешки с оливковым маслом «Пита по-палестински»

На 16–18 штук:

✓ 5 стаканов муки
✓ 2 ст. ложки сухих дрожжей
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 500 мл теплой воды
✓ 2 ст. ложки оливкового масла
✓ 2 ч. ложки соли

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, влейте оливковое масло и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто укутайте и оставьте до тех пор, пока оно немного не поднимется. Затем разделите тесто на одинаковые небольшие шарики и каждый из них раскатайте в лепешки.

Аккуратно уложите все лепешки на противень, накройте полотенцем и дайте тесту немного подняться. Выпекайте в духовке 6–8 минут при температуре 200 ˚С.

Если вы хотите испечь питу впрок, немного остывшие лепешки уложите в полиэтиленовый пакет, завяжите его и поместите в морозильную камеру. Перед подачей извлеките питу из морозильной камеры, оставьте ненадолго при комнатной температуре и разогрейте в микроволновой печи.

Арабские булочки из дрожжевого теста с маком или семенами кунжута для бутербродов «Кайзар»

✓ 5 стаканов муки
✓ 1 ст. ложка сухих дрожжей
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 1 ст. ложка сухого молока

✓ 21/4 стакана теплой воды

✓ 2 ст. ложки растительного масла – для смазывания противня

✓ семена кунжута или мак – по вкусу

✓ 1 ч. ложка соли

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, сухое молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики и каждый из них немного обомните на посыпанной мукой поверхности. Затем снова придайте форму шариков и оставьте на 15–20 минут для расстойки. Спустя это время сбрызните верх шариков водой и обильно посыпьте маком или кунжутом.

Подготовленные шарики уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 180 °С. Для приготовления бутербродов разрежьте булочки только тогда, когда они остынут.

Лепешки из дрожжевого теста с рассыпчатой мучной начинкой, шафраном и топленым маслом по-армянски «Соленый назук»

Для теста:

✓ 750 г муки

✓ 25 г дрожжей

✓ 230 мл воды

✓ растительное масло – для смазывания противня

✓ 1 желток – для смазывания лепешек

✓ 4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 400 г муки

✓ 250 г топленого масла

✓ шафран – на кончике ножа

✓ 5 ч. ложек соли

Для прослойки: ✓ 250 г топленого масла

В теплую воду с растворенными в ней дрожжами и солью всыпьте небольшими порциями муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто 25–30 минут, затем поместите на 30–35 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 1,5–2 см. Поверхность пласта смажьте растопленным топленым маслом, сложите вдвое и вновь раскатайте. Проделайте эту процедуру 4–5 раз. В последний раз тесто раскатайте, сверните рулетом и нарежьте на куски весом около 70 г.

Каждый кусок теста раскатайте в лепешку толщиной 5–7 мм. В центр лепешки положите около 50 г начинки. Края теста сверните к середине, придайте круглую форму и на поверхности сделайте пальцами углубления. Толщина лепешки должна быть 1–1,5 см.

Подготовленные лепешки уложите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, смажьте взбитым желтком и в нескольких местах сделайте наколы вилкой. Выпекайте в духовке 25–30 минут при средней температуре.

Для начинки охлажденное топленое масло разотрите в течение 12–15 минут, добавьте шафран, соль, все тщательно перемешайте и всыпьте небольшими порциями муку. Смесь разотрите до получения рассыпчатой массы.

Варено-печеные булочки из дрожжевого теста с множеством вариантов добавок и разными наполнителями «Бейглс-универсум»

На 10–12 штук:

✓ 500 г муки из твердых сортов пшеницы
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 1 желток
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ 250 мл теплой воды
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ кукурузная мука – для посыпки противня
✓ 1 ст. ложка соли

Добавки в тесто: ✓ сушеный репчатый лук, пропущенный через пресс чеснок, мак – по вкусу

Для посыпки теста: ✓ мак, семена кунжута, тмин, сушеный лук, пропущенный через пресс чеснок – по вкусу

Перемешайте в миске дрожжи, соль и муку. В отдельную большую миску налейте теплую воду. Постепенно добавьте в воду половину смеси из муки, дрожжей и соли. Взбейте все до получения однородного жидкого теста. Затем добавьте оставшуюся мучную смесь и замесите плотное тесто.

Посыпьте стол мукой и вымешивайте на нем тесто в течение 10–20 минут, пока оно не станет блестящим и гладким. (Вы можете вымесить тесто в хлебопечке в течение 5–8 минут.) Если тесто получится клейким, добавьте в него немного муки. Тесто для бейглс должно быть гораздо более плотным, чем обычное тесто для хлеба.

Слегка смажьте миску растительным маслом, положите в нее тесто и несколько раз переверните, чтобы оно было полностью покрыто маслом. Накройте миску полотенцем и поместите в теплое место минимум на 40 минут до увеличения объема в 2

раза.

Посыпьте стол мукой, положите тесто на стол и обомните его. Вымешивайте тесто 3–4 минуты до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Подготовленное тесто разделите на 10–12 шариков. Проткните один шарик большим пальцем и, помогая пальцами, откройте отверстие, одновременно расплющивая тесто. У вас должно получиться кольцо диаметром 6–7,5 см.

Таким образом сделайте кольца из оставшихся шариков теста и уложите их на разделочную доску, посыпанную мукой. Поместите изделия на 20 минут в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Налейте в большую кастрюлю 3–4 л воды, добавьте сахар, доведите воду до кипения и уменьшите огонь. Поварите 8 минут каждое полученное кольцо в кипящей воде, изредка переворачивая, чтобы оно равномерно сварились. (Не кладите в кастрюлю слишком много колец из теста!)

Сваренное кольцо извлеките из кастрюли шумовкой, обсушите и уложите на слегка смазанный растительным маслом и посыпанной кукурузной мукой противень. Смажьте каждое кольцо смесью из взбитого с 1 ст. ложкой воды и желтка.

Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 200 ˚С. Подавайте, остудив на решетке, смазав смальцем, сливочным сыром с добавками, или уложив поверх кусочки лосося и свежие нарубленные овощи.

Ржаной хлеб из дрожжевого теста с двумя вариантами закваски, тмином или укропными семенами «Рецепт от пекаря Иосифа»

На 2 буханки:

✓ 1 кг 600 г муки
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 250 мл теплой воды
✓ 4 ст. ложки семян тмина или укропа
✓ кукурузная мука – для посыпки противней
✓ 1 ст. ложка соли

Для 1-го варианта закваски:

✓ 250 г белой муки или смесь из 3/4 белой муки и 1/4 непросеянной муки
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 250 мл теплой воды

Для 2 -го варианта закваски:

✓ 200 г ржаной муки
✓ 250 мл теплой воды

Для первого варианта закваски смешайте муку с дрожжами в

большой миске. Сделайте в середине углубление, влейте воду и все перемешайте. Плотно накройте миску и оставьте на 2 дня при комнатной температуре или на 1 неделю в холодильнике.

Для второго варианта закваски положите ржаную муку в большую миску, добавьте первую закваску и воду. Плотно накройте миску и оставьте на 8 часов при комнатной температуре или на 2 дня в холодильнике.

Для теста муку положите в большую миску, добавьте закваску, дрожжи, воду, семена тмина или укропа, соль и замесите мягкое, слегка липкое тесто. Затем положите тесто в большую миску, посыпьте сверху мукой, накройте и поместите примерно на 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто уложите на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по тесту кулаком. Затем вымесите в течение 3–4 минут до получения эластичного теста. Разделите тесто пополам и каждой части придайте форму круглой буханки.

Два противня посыпьте кукурузной мукой, поверх уложите буханки и надрежьте их верх острым ножом. Неплотно накройте изделия полотенцем и дайте расстояться в течение 45 минут до увеличения объема в 2 раза.

На низ нагретой до 220 °С духовки поместите форму с кипятком. Выпекайте каждую буханку 35 минут до образования коричневой корочки. Если постучать по нижней корочке готовой буханки, то звук должен быть глухим. Охладите на решетке.

Ржаной хлеб из дрожжевого теста с какао, кофе, семенами тмина, темным пивом и патокой по-еврейски «Памперникель»

На 2 буханки:

✓ 200 г ржаной муки
✓ 2–21/2 стакана пшеничной муки
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 3–4 ст. ложки какао
✓ 6 ст. ложек темной патоки
✓ 7 ст. ложек темного пива
✓ 1 ст. ложка растворимого кофе
✓ 1 ст. ложка семян тмина
✓ кукурузная мука – для посыпки противней
✓ растительное масло – для смазывания миски и противня
✓ 1 ст. ложка растительного масла
✓ 1 ч. ложка соли

Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой и нагрейте какао с 50 мл воды. Полученную смесь перемешайте и отставьте.

Смешайте дрожжи, пшеничную и ржаную муку, соль, сахар, кофе и тмин. Сделайте в полученной смеси углубление, добавьте

какао, 175 мл воды, теплое пиво, растительное масло, патоку и замесите тесто.

Положите его на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите в течение 10 минут. Затем положите тесто в миску, смазанную растительным маслом, и обваляйте тесто в масле. Накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема теста в 2 раза.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите в течение 3–4 минут. Затем разделите тесто пополам и каждой части придайте форму круглой или овальной буханки. Уложите их на смазанный растительным маслом и посыпанный кукурузной мукой противень. Накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 45 минут до увеличения объема в 2 раза.

Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 185 °C. Если постучать по нижней корочке готовой буханки, то звук должен быть глухим. Охладите на решетке. Подавайте со сливочным маслом, куриным жиром, сметаной или натрите луком или чесноком.

Луковые булочки из дрожжевого теста с маком «Беэр-Шева – Сан-Франциско»

На 12–14 штук:

✓ 500 г муки
✓ 1 ст. ложка сухих дрожжей
✓ 3–4 луковицы
✓ 2 яйца
✓ 4 ст. ложки мака
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 250 мл теплой воды
✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания теста
✓ 11/2 ч. ложки соли

Смешайте дрожжи, сахар и воду с помощью миксера, кухонного комбайна или вручную в большой миске. Посыпьте мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока на поверхности не появятся пузырьки.

Взбейте 1 ч. ложку соли, растительное масло, 1 яйцо и добавьте в дрожжевую смесь. Затем постепенно всыпьте муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут, пока оно не будет отходить от стенок миски. Если тесто слишком липкое, добавьте еще немного муки.

Подготовленное тесто уложите в смазанную маслом миску и обваляйте его в масле. Накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, ударьте по нему кулаком и вымесите в течение 3–4 минут. Затем вмешайте в тесто половину нормы лука, нарезанного как можно мельче.

Сделайте из теста шарики размером с яйцо и расплющите каждый шарик до толщины 1 см. Взбейте оставшееся яйцо с 2 ст. ложками воды и 1 щепоткой соли. Сделайте углубление в каждом изделии, смажьте яйцом, посыпьте оставшимся луком, маком и дайте подняться вдвое в течение 45 минут в теплом месте.

Выпекайте в духовке 20 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 190 °C. Подавайте горячими с маслом или холодными, наполнив начинкой для бутербродов, или к супу.

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком или кунжутом «Коса любимой. Традиционная хала к празднику Шаббат»

Для теста (на 2 буханки):

✓ 500 г муки

✓ 1 ст. ложка сухих дрожжей

✓ 2 яйца

✓ 1 ст. ложка сахара

✓ 120 мл воды

✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания миски

✓ 1 ч. ложка соли

Для глазури:

✓ 1 яйцо

✓ 1 щепотка сахара

✓ мак или кунжутные семена – по вкусу

В миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и теплую воду. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность.

Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут до тех пор, пока оно не отстает от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите на ночь в холодильник, чтобы тесто поднялось.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную

мукой, ударьте по тесту кулаком и выместите до тех пор, пока оно не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Для глазури смешайте яйцо, сахар и соль и смажьте полученной смесью буханки. Затем посыпьте маком или кунжутными семенами. Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 190 °C. Готовые халы остудите на решетке.

Лепешки из кукурузной муки по-грузински «Мчади»

✓ 3 стакана кукурузной муки

✓ 11/2 стакана воды

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой.

Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из кукурузной муки с имеретинским сыром, кинзой, петрушкой и зеленым луком по-грузински «Чвиштари»

✓ 3 стакана кукурузной муки

✓ 11/2 стакана воды

✓ 1/2 стакана тертого имеретинского сыра или вымоченной брынзы

✓ 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы

✓ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

✓ 1 ст. ложка рубленого зеленого лука

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с тертым имеретинским сыром или вымоченной брынзой. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из кукурузной муки с кинзой, петрушкой, зеленым луком и фасолевым пюре по-грузински «Чвиштари-вариант»

✓ 3 стакана кукурузной муки
✓ 11/2 стакана воды
✓ 1/2 стакана пюре из вареной фасоли
✓ 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы
✓ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
✓ 1 ст. ложка рубленого зеленого лука

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с пюре из вареной фасоли. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из пресного теста с картофельным пюре или пшенной кашей и обжаренным луком по-татарски «Кыстыбай»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 1 стакан сыворотки
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 3 ст. ложки растительного масла
✓ сливочное масло – для смазывания лепешек
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки: ✓ картофельное пюре или вязкая пшенная каша с обжаренным луком – по вкусу

Из муки, сыворотки, яйца, соды, растительного масла и соли замесите тугое тесто, как на вареники, накройте его и оставьте на 15 минут при комнатной температуре. Подготовленное тесто разделите на 7 равных частей и придайте им форму шаров.

Каждый шар из теста раскатайте в тонкую лепешку. Выпекайте в духовке на среднем огне на сухом противне. Затем переверните лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выпекайте нижнюю сторону до золотистого цвета.

Горячую лепешку несмазанной маслом стороной вверх положите на тарелку, смажьте сливочным маслом и уложите 2 ст. ложки начинки. Быстро сложите лепешку пополам и слегка придавите рукой.

Поверхность полученного полумесяца тоже смажьте сливочным маслом и уложите готовую лепешку в кастрюлю.

Подготовленные таким же образом оставшиеся лепешки уложите в кастрюлю друг на друга.

Простой дрожжевой лаваш «Рецепт шеф-повара Самвела»

✓ 1 кг муки

✓ 1 ч. ложка дрожжей

✓ 500 мл воды ✓ соль – по вкусу

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте на 20–30 минут для расстойки.

Затем шарики из теста раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше. Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень. Выпекайте в духовке с обеих сторон до готовности при средней температуре.

Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом «К армянскому празднику всех влюбленных Терендез»

✓ 21/2 стакана муки

✓ 3 белка

✓ 2/3 стакана воды

✓ 1 ч. ложка сахара

✓ 2 ст. ложки семян кунжута

✓ 30 г сливочного масла

✓ 1 ч. ложка соли

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, 1 белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте до получения крутого теста. Вымесите его в течение 5 минут, пока тесто не станет однородным.

Разделите тесто на 10 частей и придайте им форму шариков. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм. Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке 10–12 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С. Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.

Очень простой лаваш «От домашнего кулинара Серго»

✓ 2–21/2 стакана муки

✓ 1 яйцо

✓ 1/2 стакана воды

✓ 1/2 ч. ложки соли

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста. Полученное тесто

накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек очень тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре. Готовый лаваш поместите на 5–7 минут в полиэтиленовый пакет. Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Томатный лаваш с красным перцем и специями «Рецепт Тариэла, покорителя женщин»

✓ 500 г муки
✓ 10 г дрожжей
✓ 1 стакан томатного сока
✓ 1 яйцо или молоко – для смазывания теста
✓ любые специи, красный молотый перец и соль – по вкусу

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой. В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей.

Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место.

Подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте в духовке на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны при высокой температуре.

Грузинский лаваш с оливковым маслом «Амирани»

✓ 1 кг муки
✓ 80 г дрожжей
✓ 4–5 ст. ложек кукурузной муки
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 2 ч. ложки оливкового масла
✓ растительное масло или маргарин – для смазывания противня
✓ 2 ч. ложки соли

Муку просейте и смешайте с солью. Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на 5 частей и из каждой части скатайте шарик. Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите. Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или

маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки. Выпекайте на самом верху духовки 10–12 минут при средней температуре. Через 5–6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Индийский лаваш с чесноком «Наан»

✓ 31/2–41/2 стакана муки
✓ 2 ч. ложки сухих дрожжей (7 г)
✓ 1 яйцо
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 1 стакан теплой воды
✓ 3 ст. ложки молока
✓ 1/4 стакана сахара
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1 ч. ложка соли

В большой миске растворите в теплой воде дрожжи, добавьте 1 ст. ложку сахара и оставьте примерно на 10 минут до образования пенной шапочки. Подготовленные дрожжи смешайте с сахаром, молоком, взбитым яйцом и солью. Всыпьте столько муки, сколько потребуется для мягкого теста. Вымешивайте 6–8 минут на слегка посыпанной мукой поверхности до получения однородного теста.

Положите тесто в миску, тщательно смазанную растопленным сливочным маслом (оставив немного масла для смазывания лепешек и решетки гриля) и накройте влажной тканью. Поместите в теплое место примерно на 1 час до увеличения объема теста в 2 раза.

Затем добавьте в тесто пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. Отщипните кусочки теста размером с грецкий орех, скатайте в шарики и уложите на противень. Накройте тканью и поместите в теплое место примерно на 30 минут до увеличения объема теста в 2 раза.

Рядом с грилем, разогретым до средней температуры, раскатайте шарик теста в тонкий круглый пласт. Слегка смажьте сливочным маслом решетку гриля и уложите лепешку. Выпекайте 2–3 минуты до тех пор, пока лепешка не станет пухлой и не подрумянится. (Только следы от решетки должны стать коричневыми, лепешка должна оставаться белой.)

Смажьте неиспеченную сторону сливочным маслом и переверните лепешку, смазав маслом испеченную сторону. Выпекайте еще 2–4 минуты до золотистого цвета.

Сладкая выпечка

Пироги

Пирог из сливочного теста с тыквой, яблоками, курагой, изюмом, черносливом и орехами «Нахичеванский»

Для теста:

✓ мука – для крутого теста
✓ 3 яйца
✓ 1/2 стакана молока
✓ 1 стакан сахара
✓ любое печенье – для посыпки противня
✓ сливочное масло – по вкусу
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 300 г тыквы
✓ 1 яблоко
✓ 100 г кураги
✓ 100 г черного изюма
✓ 100 г белого изюма
✓ 100 г чернослива
✓ 150 г грецких орехов
✓ 100 г фундука или кешью
✓ 1 ст. ложка меда
✓ сахар – по вкусу

Для теста яйца взбейте, всыпьте сахар, взбейте смесь венчиком и влейте молоко. Затем, постоянно помешивая, всыпьте муку до получения крутого теста и оставьте его на 30 минут.

Подготовленное тесто раскатайте слоем толщиной примерно 3 мм, смажьте сливочным маслом и сложите пополам смазанной стороной внутрь. Раскатайте тесто еще раз до получения пласта толщиной 3 мм, вновь смажьте маслом и равномерно разложите слоями начинку.

Осторожно сверните все рулетом и тщательно защипните края. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте раскрошенным печеньем. Поверх уложите полученный рулет и смажьте его сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 ˚С. Спустя это время снизьте температуру до 150 ˚С и выпекайте еще 30 минут. За 10 минут до готовности смажьте пирог сливочным маслом и посыпьте сахаром.

Для начинки замочите сухофрукты в горячей воде, оставьте до набухания и откиньте на дуршлаг. Курагу и очищенный от косточек чернослив нарежьте кусочками. Тыкву и яблоко нарежьте кубиками, уложите первым слоем и посыпьте сахаром.

Поверх разложите изюм, курагу, чернослив и полейте все медом. Затем равномерно разложите измельченные орехи.

Пирог из дрожжевых пирожков с маком, изюмом, ванилью, сахарной пудрой и медовой глазурью «Флоди фун книшес мит мои»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 30 г дрожжей
✓ 2 яйца
✓ 2 стакана кефира или молока
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ 1 ст. ложка сахарной пудры
✓ 150 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания формы
✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 1 стакан мака
✓ 1 стакан изюма без косточек
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 яйцо
✓ 1 пакетик ванильного сахара

Для глазури:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 ст. ложки сливочного масла

Для теста влейте в кастрюлю молоко или кефир и растворите дрожжи. Добавьте такое количество муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов. Полученную опару тщательно размешайте до исчезновения комочков и поместите в теплое место для брожения.

Как только опара начнет оседать, добавьте в нее яйца, сахар, соль, постепенно всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто. В конце замеса понемногу добавьте растопленное сливочное масло и вмешивайте его в тесто. Кастрюлю с тестом накройте и поместите в теплое место.

Как только тесто достигнет максимального подъема (примерно через 2 часа – 2 часа 30 минут), обомните его и уложите на поверхность, посыпанную мукой. Готовое тесто разделите на кусочки и разомните их в лепешки. На каждую из них положите начинку и придайте форму пирожка.

Подготовленные пирожки уложите в 2 ряда в глубокую форму, обильно смазанную растительным маслом, предварительно окунув каждый в смесь из разогретого сливочного масла и меда. Уложенные в форму пирожки оставьте до максимальной расстойки. Выпекайте в духовке 40–45 минут

при средней температуре. Немного остуженный готовый пирог осторожно уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки мак промойте в теплой воде, дайте воде стечь и всыпьте мак в кипящую воду. После того как вода закипит, мак откиньте на сито или марлю и дайте воде стечь. Немного подсушенный мак пропустите 2 раза через мясорубку с частой решеткой вместе с изюмом. Добавьте сахар, яйцо, ванилин и все тщательно перемешайте.

Пирог из сметанного теста с начинкой из грецких орехов, изюма и сахара «По-алавердински»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 250 г сметаны
✓ 1 яйцо
✓ 250 г маргарина
✓ 1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом
✓ растительное масло – для смазывания формы

Для начинки:

✓ 1 стакан рубленых грецких орехов
✓ 1 стакан изюма
✓ 1 яйцо
✓ 1 стакан сахара

Для теста маргарин нарубите с мукой, добавьте сметану, яйцо, соду и замесите тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник, затем разделите на 2 неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт и уложите в форму, смазанную растительным маслом.

Поверх равномерно разложите начинку, накройте раскатанным в пласт оставшимся тестом и защипните края веревочкой. Выпекайте в духовке 40 минут до светло-коричневого цвета при температуре 180 ˚С.

Для начинки тщательно смешайте орехи, промытый и обсушенный изюм, сахар и взбитое яйцо.

Пирог с курагой, изюмом, орехами и сахаром «От прекрасной Софико»

✓ 1 стакан муки
✓ 1 стакан любых измельченных орехов
✓ 1 стакан изюма
✓ 1 стакан мелко нарезанной кураги
✓ 3 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1/2 ч. ложки разрыхлителя или соды
✓ растительное масло – для смазывания формы

Яйца взбейте с сахаром, добавьте разрыхлитель (соду) и

оставьте на несколько минут до растворения сахара. Затем всыпьте муку, положите орехи, изюм и курагу. Полученную массу тщательно вымесите до получения крутого теста и уложите в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 °С.

Пирог с орехами, изюмом, топленым маслом и сахарным сиропом «1002-я сказка Шахразады»

Для теста:

✓ 800 г муки
✓ 300 г топленого масла
✓ 1 яйцо
✓ 2 стакана холодной воды
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 400 г любых орехов
✓ 2 стакана изюма
✓ 2 ст. ложки топленого масла

Для сиропа:

✓ 2 стакана сахара
✓ 3/4 стакана воды

Для теста смешайте воду, муку, яйца, соль и тщательно вымесите. Полученное тесто разрежьте на равных 5 частей и раскатайте их в очень тонкие пласты. Один из них уложите на смазанный растительным маслом противень, смажьте топленым маслом и поверх равномерно разложите четвертую часть начинки.

Затем повторите эту процедуру с тремя пластами теста и начинкой, оставив немного топленого масла. Накройте оставшимся пластом теста и тщательно защипните края с боков, чтобы не высыпалась начинка. Поверхность изделия надрежьте ножом на квадратики и полейте оставшимся топленым маслом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый горячий пирог залейте сиропом и оставьте на несколько часов до тех пор, пока сироп не впитается. Подавайте холодным, разложив на блюде отдельными квадратиками.

Для начинки орехи пропустите через мясорубку. Изюм потушите на топленом масле до тех пор, пока он полностью не набухнет. Подготовленные продукты тщательно смешайте.

Для сиропа поварите в воде сахар до загустения и остудите.

Пирог из слоеного дрожжевого теста с медом, курагой, изюмом, безе и грецкими орехами «Ткибули»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 70 г свежих дрожжей

✓ 400 г сливочного маргарина
✓ 4 ст. ложки сметаны
✓ 2 желтка
✓ 1/2 стакана молока
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 300 г очищенных грецких орехов
✓ 100 г кураги
✓ 100 г изюма
✓ 7 ст. ложек меда

Для безе:

✓ 2 белка
✓ 100 г мелкого сахара

Для теста растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, добавьте 1 ст. ложку муки и поместите в теплое место до образования пенной шапочки. Маргарин комнатной температуры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте муку с солью и просейте через сито. Затем положите в смесь нарезанный кусочками маргарин и разотрите все до получения крошки.

Смешайте сметану с желтками и добавьте в крошку. Полученную массу нарубите ножом, смешивая тесто. Добавьте подошедшие дрожжи и замесите мягкое тесто, при необходимости всыпав немного муки. Полученное тесто посеките ножом, придайте форму шара или батона, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Готовое тесто тонко раскатайте и смажьте несколькими ложками меда. Поверх равномерно разложите начинку и полейте ее оставшимся медом. Выпекайте в духовке 15 минут при средней температуре. Спустя это время поверх начинки разложите взбитые с сахаром белки и выпекайте еще 5–7 минут до зарумянивания.

Для начинки измельчите в блендере курагу, изюм, грецкие орехи и тщательно перемешайте полученную массу.

Для безе взбейте белки и сахар до получения густой пены.

Пирог с финиками, курагой, изюмом, семенами тыквы или подсолнуха, сахаром и медом «Барбамбия»

Для теста:

✓ 750 г муки
✓ 4 яйца
✓ 50 г изюма
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 150 мл сливок 10 %-ной жирности
✓ 100 г сахара

✓ 30 г сливочного масла

Для начинки:

✓ 100 г фиников

✓ 100 г кураги

✓ 100 г семян тыквы или подсолнуха

Для теста смешайте яйца, сливки, размягченное сливочное масло, сахар и изюм. Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку, замесите тесто и уложите его в форму. Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 °С.

Спустя это время извлеките из духовки, смажьте медом и быстро, пока мед не застыл, разложите начинку.

Для начинки измельчите курагу, очищенные от косточек финики, семечки и все тщательно перемешайте.

Пирог с маком, грецкими орехами, коричневым сахаром, корицей, медом и цукатами «Киргуду»

Для теста:

✓ 400 г муки

✓ 250 г сливочного масла

✓ 1 яйцо

✓ 1 желток

✓ 1 ст. ложка молока

✓ 1/2 стакана сахарной пудры

✓ 1 ч. ложка корицы

✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 200 г мака

✓ 200 г молотых грецких орехов

✓ 100 г цукатов из лимонной цедры

✓ 100 г цукатов из апельсинной цедры

✓ 3 яйца

✓ 125 мл сливок

✓ 3 ст. ложки меда

✓ 3 ст. ложки коричневого сахара

✓ 2 ст. ложки сахарной пудры

✓ 1 ч. ложка корицы

Для теста смешайте муку, размягченное сливочное масло, сахарную пудру, взбитое яйцо, корицу и соль. Полученное тесто тщательно вымесите, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Форму выстелите бумагой для выпечки. Охлажденное тесто разделите на 3 части и одну из них раскатайте по размеру разъемной формы диаметром 26 см. Полученный пласт теста положите в форму и поверх равномерно разложите начинку.

Из второй части теста сделайте длинный валик и уложите его

по краю формы. Оставшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, вырежьте из него звезды и положите поверх начинки так, чтобы они слегка соприкасались друг с другом.

Взбейте желток с молоком и смажьте полученной смесью звезды. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 180 °С. Подавайте, остудив и посыпав сахарной пудрой.

Для начинки вскипятите сливки, добавьте мак, перемешайте и дайте массе остыть. Яйца, сахар и мед взбейте до получения пены. Затем добавьте маковую массу, корицу, грецкие орехи, цукаты из лимонной и апельсинной цедры, нарезанные кубиками. Полученную начинку осторожно перемешайте.

Пирог с жареным миндалем, сливочным маслом, сахарной пудрой, черносливом и лимонным соком «Любимое блюдо страстного Сосо»

Для теста:

✓ 200 г муки
✓ 3–4 ст. ложки жареного миндаля
✓ 140 г сливочного масла
✓ 1 желток
✓ 2 ст. ложки сахарной пудры
✓ крахмал – для посыпки теста

Для начинки:

✓ 300 г чернослива без косточек
✓ 11/2 ст. ложки лимонного сока
✓ 11/2 ст. ложки муки
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 1 стакан воды

Для теста измельчите в кофемолке жареный миндаль с сахарной пудрой. Всыпьте в кухонный комбайн муку, смесь миндаля с сахарной пудрой, нарезанное кубиками холодное сливочное масло и в импульсном режиме измельчите все в крошку.

Добавьте желток, 1 ст. ложку холодной воды и в импульсном режиме замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Спустя это время отделите от теста треть, вылепите по любому трафарету, например, какой-либо восточный пейзаж (пальму, верблюда, солнце) или приготовьте простую решетку, уложите на пергаментную бумагу и поместите в морозильную камеру.

Оставшиеся две трети теста распределите в форме диаметром 23 см. Немного посыпьте тесто крахмалом, чтобы при выпечке не просочилась жидкость из начинки. Поверх уложите начинку, затем – замерзшее подготовленное украшение.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 20–25 минут до золотистого цвета. Подавайте, остудив и нарезав порционными кусками.

Для начинки чернослив залейте водой и поварите 15 минут на слабом огне. Затем откиньте на дуршлаг, сохранив полстакана полученного отвара. В отвар положите сахар и влейте лимонный сок. Чернослив измельчите в пюре, всыпьте муку, добавьте подготовленный отвар и все тщательно перемешайте.

Пирог из манной крупы, кефира, сахара, кокосовой стружки с орехами и лимонным сиропом по-арабски «Басбуса»

✓ 3 стакана манной крупы
✓ 2 ч. ложки разрыхлителя
✓ 11/2 стакана кефира
✓ 1/2 стакана кокосовой стружки
✓ 11/2 стакана сахара
✓ 7–8 ст. ложек растительного масла
✓ орехи (миндальные, земляные) – по вкусу
✓ растительное масло – для обильного смазывания формы

Для сиропа:

✓ 2 лимона
✓ 1 стакан кипяченой воды
✓ 1/2 стакана сахара – на 1 стакан полученного сока

Смешайте манную крупу, сахар, разрыхлитель и кокосовую стружку. Влейте кефир, растительное масло и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в обильно смазанную растительным маслом форму и равномерно воткните в тесто орехи.

Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 °С. Готовый горячий пирог нарежьте кубиками, полейте горячим сиропом и поместите на 40 минут в выключенную духовку.

Для сиропа лимоны с кожурой пропустите через мясорубку. Массу смешайте с водой и процедите через плотную ткань. В полученный сок всыпьте сахар (полстакана – на 1 стакан сока) и поварите на слабом огне до полного растворения сахара.

Пирог из дрожжевого теста со сливочным маслом и маком по-армянски «Багардж»

Для теста:

✓ 900 г муки
✓ 30 г дрожжей
✓ 1 яйцо
✓ 1 желток
✓ 100 г сливочного масла
✓ 300 г сахара

✓ 200 мл воды

✓ растительное масло – для смазывания противня

✓ 2 ч. ложки соли

Для посыпки: ✓ 3–4 ч. ложки мака

В посуду налейте теплую воду с разведенными в ней дрожжами и солью. Добавьте растопленное сливочное масло, яйцо, сахар и все тщательно перемешайте. Муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте подготовленную смесь и замесите тесто.

Вымесите тесто в течение 15–20 минут, затем накройте его полотенцем и оставьте на 1 час. Спустя это время вновь вымесите тесто и оставьте еще на 1 час – 1 час 30 минут для подъема.

Подошедшее тесто разделите на 2 неравных куска. Большему куску придайте форму круглой лепешки и уложите ее на смазанный растительным маслом противень. Поверхность лепешки смажьте взбитым желтком и нанесите вилкой бороздки в виде сетки.

Из меньшего куска теста раскатайте жгутики, сложите их вдвое и скрутите веревочкой. Обложите ею края лепешки, уложенной на противень, и посыпьте все маком. Выпекайте в духовке 18–20 минут при средней температуре.

Пирог из сладкого теста на молоке с начинкой из бананов «Бафрский»

Для теста:

✓ 3 стакана муки

✓ 2 стакана молока

✓ 3/4 стакана сахара

✓ сливочное масло – для смазывания противня

✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки: ✓ 3–4 банана

Для теста муку просейте в миску, затем добавьте молоко, сахар, соль и замесите тесто. Разделите его на 2 части, раскатайте их в пласты и один из них уложите в смазанную сливочным маслом форму. Поверх разложите начинку и накройте оставшимся пластом теста.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовность проверьте, воткнув в тесто спичку: если она останется сухой – пирог готов.

Для начинки бананы очистите от кожуры и нарежьте длинными тонкими ломтиками.

Медовый пирог с кофе, корицей, гвоздикой, имбирем и мускатным орехом «Леках»

✓ 21/2 стакана муки

✓ 160 г меда

✓ 1/2 стакана любых орехов
✓ 2 яйца
✓ 2 стакана крепкого кофе
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 3/4 стакана сахара
✓ 4 ст. ложки растительного масла
✓ корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех – по вкусу

Смешайте яйца с сахаром, затем добавьте соду, растительное масло, пряности, рубленые орехи и разведенный в кофе мед. Всыпьте муку и замесите тесто, напоминающее густую сметану. Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите в форму. Выпекайте в духовке около 45 минут при средней температуре.

Медовый пирог с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, свежим имбирем и мускатным орехом «Леках на Рош-Хашана»

✓ 1 стакан с горкой муки
✓ 200–230 г прозрачного меда
✓ 2 яйца
✓ тертая цедра 1 апельсина
✓ 5 ст. ложек апельсинного сока
✓ 1/2 ч. ложки молотого имбиря
✓ 2 ч. ложки измельченного свежего корня имбиря
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 4 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы

В большой миске смешайте горкой муку, сахар, молотый имбирь, корицу и соду. Сделайте в горке углубление, добавьте мед, растительное масло, цедру и влейте взбитые яйца. С помощью деревянной ложки или миксера все взбейте, затем добавьте апельсинный сок и свежий измельченный корень имбиря. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Смажьте растительным маслом прямоугольную форму размером $25 \times 20 \times 5$ см и выстелите ее бумагой для выпечки. Уложите тесто в подготовленную форму. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 180 °C до тех пор, пока пирог не будет плотным и упругим.

Готовый пирог остудите в форме, затем переверните и заверните в фольгу. Храните при комнатной температуре 2–3 дня перед подачей, чтобы пирог и все ароматы в нем созрели и настоялись. (Пирог можно сделать в двух формах, одну из них завернуть в пленку для скорой подачи к столу или заморозить для долгого хранения.)

Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами,

яблоками, черносливом и грецкими орехами «Акчайский»

Для теста:

✓ 500 г муки
✓ 70 г свежих дрожжей
✓ 400 г сливочного маргарина
✓ 4 ст. ложки сметаны
✓ 2 желтка
✓ 1/2 стакана молока
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 2 банана
✓ 2 яблока
✓ 3/4 стакана измельченного чернослива
✓ 3/4 стакана рубленых грецких орехов

Для теста растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, добавьте 1 ст. ложку муки и поместите в теплое место до образования пенной шапочки. Маргарин комнатной температуры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте муку с солью и просейте через сито. Затем положите в смесь нарезанный кусочками маргарин и разотрите все до получения крошки.

Смешайте сметану с желтками и добавьте в крошку. Полученную массу нарубите ножом, смешивая тесто. Добавьте подошедшие дрожжи и замесите мягкое тесто, при необходимости всыпав немного муки. Полученное тесто посеките ножом, придайте форму шара или батона и поместите в холодильник.

Охлажденное тесто уложите, не раскатывая, в форму, выстланную бумагой для выпечки. Поверх равномерно разложите начинку и дайте изделию расстояться в течение 15 минут. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Для начинки бананы очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Смешайте бананы, яблоки, чернослив и грецкие орехи.

Пирог из теста на маргарине с начинкой из бананов, миндаля, молотых сухарей и корицы «Коронное блюдо тетушки Нуцы»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 180 г размягченного маргарина
✓ 4 ст. ложки воды
✓ 1 белок – для смазывания теста
✓ сливочное масло – для смазывания формы

✓ 11/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 кг спелых бананов

✓ 1/2 стакана измельченного миндаля

✓ 2 ст. ложки молотых сухарей

✓ 4 ст. ложки сахара

✓ 1/3 ч. ложки корицы

Для теста маргарин нарежьте небольшими кусочками. Муку просейте в глубокую миску, добавьте соль, маргарин, охлажденную воду и тщательно вымесите крутое тесто. Рабочую поверхность посыпьте мукой, тесто разделите на 2 равные части и раскатайте их в пласты толщиной 7–10 мм.

Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, уложите в нее 1 пласт теста, поверх разложите начинку и накройте вторым пластом теста. Края теста защипните, поверхность пирога наколите в нескольких местах вилкой и смажьте взбитым белком.

Выпекайте в духовке 50–60 минут при средней температуре. Готовый пирог остудите, переложите на блюдо и нарежьте порционными кусочками.

Для начинки бананы очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченный миндаль, молотые сухари, сахар, корицу и все тщательно перемешайте.

Яблочный пирог из картофельной и мацовой муки с изюмом, лимоном, орехами и корицей «К празднику Песах»

Для теста:

✓ 3/4 стакана картофельной муки

✓ 1/2 стакана мацовой муки

✓ 5 яиц

✓ 3/4 стакана сахара

✓ маргарин – для смазывания формы

✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 5 яблок

✓ 1/2 стакана изюма

✓ 1/2 стакана сахара

✓ сок 1 лимона

✓ 2 ч. ложки корицы

Для посыпки:

✓ 1/2 стакана любых крупно нарезанных орехов

✓ 1/4 стакана сахара

✓ 1 ч. ложка корицы

Для теста взбейте яйца и смешайте их с картофельной и мацовой мукой. Добавьте сахар, соль и замесите тесто. Разделите его на 2 части и одну из них уложите в круглую форму

диаметром 26 см, формируя бортики.

Поверх равномерно разложите начинку и накройте ее оставшимся тестом. Смешайте крупно нарезанные орехи, корицу и сахар и посыпьте изделие полученной смесью. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 180 °C.

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте мелкими ломтиками. Подготовленные яблоки смешайте с изюмом, сахаром, корицей, лимонным соком и все тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой и слоеной начинкой из риса, изюма, кураги, чернослива, топленого масла, яиц и корта по-татарски «Сладкая губадия»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 20–30 г дрожжей
✓ 1 стакан молока
✓ 1 яйцо
✓ 4 ст. ложки сливочного масла
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 200 г корта (сухого творога)
✓ 500 г вареного риса
✓ 250 г изюма, кураги и чернослива
✓ 5 сваренных вкрутую яиц
✓ 180 г топленого масла и 1 ст. ложка – для смазывания формы

Для крошки:

✓ 2/3 стакана муки
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1–2 ч. ложки сахара

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и размешайте, пока дрожжи полностью не растворятся. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к посуде и рукам (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто разделите на 2 части, одну из них сделайте больше другой. Большую часть разомните и уложите в форму, смазанную маслом, формируя бортики. Поверх теста

положите тонким слоем вареный рис, затем – толстый слой корта и поверх него вновь вареный рис. Поверх риса уложите мелко накрошенные яйца слоем толщиной 6–8 мм, затем слой риса и поверх него – слой пропаренного изюма, кураги и чернослива.

Всю начинку обильно полейте растопленным маслом и накройте оставшимся тестом. Края защипните зубчиками и надрежьте. Поверхность теста смажьте маслом и посыпьте крошкой. Выпекайте в духовке 50 минут при средней температуре. Когда верх пирога подрумянится, накройте его влажной бумагой для выпечки. Готовый горячий пирог нарежьте порционными кусками. Подавайте немедленно.

Для корта (1-й вариант) кислый нежирный творог смешайте с сахаром и растопленным маслом. Поварите на слабом огне до получения массы светло-коричневого цвета.

Для корта (2-й вариант) кефир влейте в посуду и поместите на сильный огонь. После того как жидкость выкипит, убавьте огонь и продолжайте варить, непрерывно помешивая. В результате получившаяся масса станет желтого цвета, влага испарится и образуется корт – в виде желтых крупинок. Добавьте сметану или сливочное (топленое) масло, сахар, все перемешайте и поставьте на огонь. Полученную густую однородную массу используйте для начинки.

Для крошки смешайте муку, сливочное масло и сахар. Полученную смесь тщательно разотрите руками до получения мелкой крошки.

Сливочный пирог с кремом из мандаринного сока и апельсинов «От хозяйки тбилисского кафе Медеи»

Для теста:

✓ 1/2 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 3 ст. ложки размягченного сливочного масла
✓ 4 ст. ложки сахара
✓ 4–5 мандаринов – для украшения
✓ сливочное масло – для смазывания формы

Для крема:

✓ 1/2 стакана мандаринного сока
✓ 1 апельсин
✓ 4 ст. ложки сахара
✓ 1 ст. ложка крахмала
✓ 2 яйца
✓ 1 ст. ложка сливочного масла

Для теста взбейте сливочное масло с сахаром до получения воздушного крема. Затем, продолжая взбивать, добавьте по одному яйца. Всыпьте просеянную муку и все перемешайте до

получения однородного теста. Уложите его в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму.

Выпекайте 20 минут при температуре 180 ˚С. Готовый корж уложите на блюдо, остудите, равномерно разложите крем и украсьте дольками мандаринов.

Для крема у апельсина срежьте острым ножом тонкие полоски кожуры (цедру) и измельчите ее. Из мякоти выжмите сок, смешайте его с мандаринным соком, цедрой и при необходимости с небольшим количеством воды, чтобы получился в общей сложности 1 стакан жидкости. Смесь соков доведите до кипения.

Белки отделите от желтков. Белки сильно охладите. Желтки смешайте с сахаром и крахмалом, добавьте горячий сок и все тщательно перемешайте. Полученную массу поварите до загустения. Затем добавьте сливочное масло, тщательно взбейте и остудите. Охлажденные белки взбейте в пышную пену и осторожно перемешайте с яичноцитрусовой смесью до получения однородного крема.

Цитрусовый бисквит из мацовой муки «Рецепт XIII века»

✓ 90 г просеянной муки из мацы
✓ 12 яиц
✓ 300 г мелкого сахара
✓ 120 мл апельсинного сока
✓ тертая цедра 1 апельсина
✓ тертая цедра 1 лимона
✓ 50 г крахмала
✓ сахарная пудра – по вкусу
✓ 1 большая щепотка соли

Отделите белки от желтков. Взбейте желтки в пену, затем вбейте в них сахар, апельсинный сок, цедру апельсина и лимона. Добавьте просеянный через сито крахмал вместе с мукой. Взбейте белки с солью до получения крепких пиков и смешайте с желтковой массой.

Полученное тесто влейте в глубокую круглую сухую форму диаметром 25 см. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 160 ˚С до тех пор, пока лезвие ножа, введенное в середину бисквита, не будет выходить из него сухим. Остудите в форме, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте с фруктовым салатом.

Медовый пирог с маком, изюмом и лимонной цедрой «От кондитера Мамуки»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 1 стакан меда

✓ 4 яйца
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 2 стакана мака
✓ 1/2 стакана изюма без косточек
✓ 1/4 стакана меда
✓ 1 стакан молока
✓ 1 ч. ложка тертой лимонной цедры

Для теста муку вместе с содой просейте горкой, сделайте в ней углубление, положите в него размягченный маргарин, яйца, мед и тщательно вымесите до получения гладкого теста.

Разделите тесто на 2 части так, чтобы одна была почти в 2 раза больше другой. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 5 мм, уложите его на слегка смазанный растительным маслом противень и поверх разложите начинку.

Затем тонко раскатайте в пласт меньшую часть теста, накройте им начинку и защипните края. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре до тех пор, пока по краям пирог не станет светло-коричневого цвета.

Для начинки мак промойте, откиньте на сито и растолките в ступке в кашицу. Затем добавьте мед, перемешайте, положите в кастрюлю с кипящим молоком и поварите, постоянно помешивая, на слабом огне до загустения. Всыпьте тертую цедру, промытый и обсушенный изюм, перемешайте и остудите.

Бисквитный пирог из мацовой муки с лимоном и цукатами «От бабушки Евы к празднику Песах»

✓ 1/2 стакана муки из мацы
✓ 6 яиц
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 ст. ложка лимонного сока
✓ цедра 1 лимона
✓ 4 ст. ложки картофельного крахмала
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ цукаты – для украшения

Муку просейте через сито и смешайте с картофельным крахмалом. Отделите белки от желтков, желтки разотрите с частью сахара, сливочным маслом и 1 ст. ложкой лимонного сока. Белки взбейте с оставшимся сахаром.

Смешайте подготовленные желтки, взбитые белки, смесь из муки и крахмала, добавьте тертую лимонную цедру. Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в разъемную форму. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 170 °С. Остывший пирог украсьте цукатами.

Пирог из теста на молоке с начинкой из меда, грецких орехов, муки и сливочного масла «Када по-аджарски»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 420 мл молока
✓ 1 яйцо
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 1 стакан муки
✓ 100 г меда
✓ 250 г грецких орехов
✓ 100 г сливочного масла

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него молоко, всыпьте соль и быстро замесите крутое тесто. Раскатайте его в 2 пласта толщиной 2 мм.

Поверхность одного пласта равномерно смажьте начинкой и поверх уложите второй пласт теста. Защипните края и смажьте поверхность изделия взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав на порционные куски.

Для начинки муку обжарьте со сливочным маслом. Затем добавьте толченые грецкие орехи, мед и все тщательно перемешайте.

Пирог с маком, сахаром и сливочным маслом по-татарски «Свияжский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 1/2 стакана воды
✓ 100 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 11/2 стакана мака
✓ 1/2 стакана сахара

Для теста растворите в воде сахар и соль. Затем добавьте 1 яйцо, просеянную муку и быстро перемешайте до получения однородного крутого теста. Скатайте его в шар и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Подготовленное тесто разделите на 5 одинаковых частей и раскатайте их в лепешки толщиной около 2 мм. Одну лепешку положите на смазанный растительным маслом противень. Середину лепешки смажьте размягченным сливочным маслом и

посыпьте четвертью нормы мака и сахара. Края смажьте оставшимся взбитым яйцом и накройте все второй лепешкой.

Таким же образом уложите еще 3 лепешки, смазывая их маслом и посыпая маком и сахаром. Поверхность последней лепешки смажьте яйцом и сделайте ножом 3–5 проколов. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 190–220 °С.

Пирог из сливочного теста с начинкой из джема, сухофруктов, грецких орехов, лимона, корицы, сахарной пудры и яблочной прослойкой «Шамхорский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 200 г сливочного масла
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 1 ст. ложка воды
✓ 2–3 ст. ложки сахарной пудры

Для начинки:

✓ 100 г сухофруктов
✓ 1/2 стакана рубленых грецких орехов
✓ 21/2 ст. ложки фруктового джема
✓ 1 ч. ложка корицы

Для прослойки:

✓ 4 яблока
✓ сок и тертая цедра 1 лимона
✓ 2 ст. ложки сахара

Для теста у одного яйца отделите белок от желтка. Белок охладите. Муку просейте вместе с содой в миску, сделайте углубление, вбейте в него 1 яйцо и 1 яичный желток, добавьте сливочное масло, сахар, воду и тщательно вымесите тесто. Разделите его на 3 части, одна из которых должна быть значительно больше других.

Большую часть раскатайте в пласт толщиной 1 см и уложите в глубокую форму диаметром около 30 см так, чтобы тесто покрывало дно и бока формы.

Поверх разложите половину нормы джема, посыпьте измельченными сухофруктами, орехами и корицей. Накройте раскатанной в пласт второй частью теста и смажьте его оставшимся джемом.

Поверх положите яблочную прослойку и накройте ее третьей частью теста, раскатанной в пласт. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену, разложите ее поверх теста и посыпьте сахарной пудрой.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 170 °С. Затем

уменьшите температуру до 160 °С и выпекайте еще 1 час – 1 час 30 минут. Цвет готового пирога должен быть не слишком темным.

Для яблочной прослойки у яблок удалите сердцевину, мякоть нарежьте небольшими ломтиками, залейте их лимонным соком, посыпьте сахаром, тертой цедрой и все тщательно перемешайте.

Пирог из теста с коньяком и начинкой из творога, лимонной цедры, абрикосового варенья и украшением из персиков «По-антальски»

Для теста:

✓ 11/2 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 3/4 стакана сахара
✓ 2 ст. ложки коньяка
✓ 100 г размягченного сливочного масла
✓ маргарин – для смазывания формы

Для начинки:

✓ 200 г жирного творога
✓ 1 яйцо
✓ тертая цедра 1 лимона
✓ 3–4 ст. ложки густого абрикосового варенья
✓ 2 ст. ложки сахарной пудры
✓ 1 ст. ложка сливочного масла

Для украшения:

✓ 2–3 крупных персика
✓ 1 ст. ложка сахара

Для теста в миску положите яйца, добавьте сахар, сливочное масло и все взбейте. Затем влейте коньяк, всыпьте просеянную муку и вымесите тесто. Скатайте его в шар, положите в полиэтиленовый пакет и поместите на 10 минут в холодильник.

Охлажденное тесто уложите в смазанную маргарином форму. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Полученный корж смажьте абрикосовым вареньем и поверх варенья уложите творожную начинку.

Выпекайте еще 25–30 минут до тех пор, пока творожная масса не затвердеет. Готовый пирог уложите на блюдо, слегка остудите и украсьте по кругу персиками.

Для начинки творог разотрите с сахарной пудрой, тертой лимонной цедрой, маслом и яйцом до получения однородной массы.

Для украшения персики обдайте кипятком, окуните в холодную воду, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Мякоть нарежьте дольками, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала фрукты. Добавьте сахар и нагрейте все в течение 5–7 минут.

Подготовленные персики откиньте на дуршлаг и остудите.

Пирог с курагой, сушеными яблоками, засахаренными грецкими орехами, корицей, бренди, ликером, вином, лимонами и апельсинами «К празднику Нового года деревьев – Ту би-Шват»

- ✓ 21/2 стакана муки
- ✓ 400 г кураги
- ✓ 250 г очищенных грецких орехов
- ✓ 150 г засахаренных грецких орехов
- ✓ 100 г миндаля
- ✓ 100 г кедровых орешков
- ✓ 150 г изюма
- ✓ 100 г сушеных яблок
- ✓ сок и тертая цедра 1 апельсина
- ✓ тертая цедра 1 лимона
- ✓ 8 яиц
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 1/4 стакана апельсинного ликера
- ✓ 1/4 стакана бренди
- ✓ 1/2 стакана сухого красного вина
- ✓ 1 ч. ложка корицы
- ✓ 1/2 ч. ложки гвоздики
- ✓ растительное масло – для смазывания формы

Сухофрукты залейте апельсинным ликером, бренди, сухим красным вином и оставьте на 20 минут. Затем добавьте орехи и перемешайте. Отложите 2 стакана смеси для украшения пирога. Смешайте муку, сахар, корицу, гвоздику и перемешайте с сухофруктами.

Отдельно взбейте яйца и влейте в смесь. Добавьте тертую цедру и сок апельсина, цедру лимона и тщательно перемешайте полученное тесто. Уложите его в смазанную растительным маслом форму и поверх разложите оставшиеся сухофрукты и все орехи. Форму неплотно накройте фольгой.

Выпекайте в духовке 40 минут при средней температуре, затем снимите фольгу и продолжайте выпекать еще 20 минут. Остудите пирог в форме.

Пирог из слоеного теста с молочным кремом и лимонным сиропом «Эрзурумский»

Для теста:

- ✓ 11/2 стакана муки
- ✓ 250 г сливочного масла
- ✓ 1/2 стакана воды
- ✓ 2/3 ч. ложки соли

Для молочного крема:

- ✓ 4 стакана молока

✓ 4 яйца
✓ 11/2 стакана сахара
✓ 5 ст. ложек манной крупы
✓ тертая цедра 1 лимона
✓ 200 г сливочного масла

Для сиропа:

✓ 31/2 стакана сахара
✓ 1 стакан воды
✓ 2 ст. ложки лимонного сока

Для теста муку просейте в миску, добавьте 1 ч. ложку размягченного сливочного масла, соль, воду и быстро вымесите тесто, отстающее от рук и посуды. Затем скатайте его в шар, накройте влажным полотенцем и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт на посыпанной мукой поверхности, на середину положите сливочное масло, сложите тесто вчетверо, опять раскатайте, сложите пласт в 3 слоя и поместите на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру еще 3–4 раза, каждый раз помещая тесто в холодильник.

Готовое слоеное тесто разделите на 6 равных частей и на посыпанной мукой поверхности раскатайте их в тонкие пласты. Каждый из них смажьте сливочным маслом. В смазанную маслом форму для выпечки уложите 3 пласта слоеного теста так, чтобы они выступали за ее края.

Поверх разложите молочный крем и заверните выступающие края теста вверх. Накройте крем оставшимися пластами теста и острым ножом сделайте неглубокие прорезы. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Готовый пирог полейте сиропом, дайте постоять 20–30 минут и уложите на блюдо.

Для молочного крема в эмалированной кастрюле взбейте яйца, сахар и манную крупу. Продолжая взбивать, постепенно влейте молоко и несколько раз доведите смесь до кипения. Затем добавьте мелко нарезанную лимонную цедру, все размешайте и охладите. В охлажденную смесь положите размягченное сливочное масло и все взбейте до получения пышной массы.

Для сиропа в кастрюлю влейте воду, лимонный сок, всыпьте сахар, доведите смесь до кипения и поварите 5–7 минут.

Пирог из дрожжевого теста с орехами, коньяком, корицей, гвоздикой и лимонным сиропом «Шалом!»

✓ 2 стакана муки
✓ 11/2 дес. ложки сухих дрожжей
✓ 2/3 стакана любых измельченных орехов
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1 яйцо

✓ 1 ст. ложка коньяка
✓ 1/4 стакана молока
✓ 1/3 ч. ложки молотой гвоздики
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 1 ч. ложка молотых сухарей
✓ 1 ст. ложка размягченного сливочного масла и немного – для смазывания формы

Для сиропа:

✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ 1/2 стакана сахара

В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте сахар и взбейте в пышную массу. Продолжая взбивать, влейте яйцо, молоко и коньяк. Затем добавьте молотую гвоздику, корицу и измельченные орехи. Не прекращая взбивания, всыпьте небольшими порциями просеянную с сухими дрожжами муку.

Полученное однородное тесто уложите в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную молотыми сухарями. Выпекайте в духовке 50–60 минут при средней температуре.

Готовый пирог уложите на блюдо, разрежьте на порционные кусочки, залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 10–15 минут. Подавайте в охлажденном виде.

Для сиропа в кастрюлю влейте воду, лимонный сок, всыпьте сахар, доведите до кипения, снимите пену и поварите все 5 минут.

Пирог из дрожжевого теста с вареньем, грецкими орехами, сахаром и корицей «Шемаханский»

✓ 2 стакана муки
✓ 40 г дрожжей
✓ 3–4 ст. ложки густого варенья
✓ 2 яйца
✓ 2/3 стакана воды или молока
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 2 ст. ложки растопленного сливочного масла и немного – для смазывания противня
✓ 11/2 ч. ложки соли

Для посыпки:

✓ 1 стакан очищенных грецких орехов
✓ 2 ч. ложки сахара
✓ 2 ч. ложки корицы

В глубокую миску влейте воду или молоко, всыпьте сахар, соль и, постоянно помешивая, слегка подогрейте до растворения сахара. Затем добавьте дрожжи, перемешайте и всыпьте просеянную муку. Замесите крутое тесто, поместите его на 20–30 минут в теплое место и дайте немного подойти.

В подошедшее тесто добавьте растопленное сливочное масло, снова вымесите, подсыпая при необходимости муку, поместите еще на 40–50 минут в теплое место и дайте вновь подойти.

Готовое тесто разделите пополам и раскатайте каждую часть в пласт толщиной 1 см. Уложите один пласт на смазанный маслом противень, равномерно смажьте его вареньем, накройте вторым пластом теста и защипните края.

Поверхность смажьте взбитыми яйцами и посыпьте смесью из орехов, сахара и корицы. Выпекайте в духовке 30–35 минут при средней температуре.

Пирожки

Пирожки из теста с апельсинным соком и начинкой из миндаля, меда, сахарной пудры и корицы «Рецепт выдумщицы Каринэ»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 1/2 дес. ложки соды
✓ сок 2 апельсинов
✓ 11/2 ст. ложки растопленного сливочного масла
✓ сахарная пудра – по вкусу
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 2 стакана очищенного миндаля
✓ 11/2 ст. ложки сахарной пудры
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1 ч. ложка корицы

Для теста муку вместе с содой просейте горкой в миску, добавьте растопленное сливочное масло, влейте апельсинный сок и вымесите тесто. Раскатайте его на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 7 мм – 1 см и вырежьте из него с помощью блюдца или специальной выемки кружки.

На каждый кружок теста положите по 1 ст. ложке начинки, смочите края теста водой и придайте форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 30–35 минут до золотистого цвета при средней температуре. Готовые пирожки немного остудите, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки в миску всыпьте крупно молотый миндаль, сахарную пудру, добавьте мед, корицу и все тщательно перемешайте.

Пирожки из сливочного теста с ванилью, лимонным соком и начинкой из кураги, изюма, сахара и гвоздики «Юргюпские»

Для теста:

✓ 6 стаканов муки
✓ 2/3 ч. ложки соды
✓ 250 г размягченного сливочного масла
✓ 1 стакан молока
✓ 3 яйца
✓ 2–3 ст. ложки лимонного сока
✓ 1 ч. ложка ванилина
✓ 1 яйцо – для смазывания теста

✓ растительное масло – доя смазывания противня

Для начинки:

✓ 500 г кураги

✓ 21/2 стакана крупного изюма без косточек

✓ 1 стакан сахара

✓ 3 яйца

✓ 1 ч. ложка молотой гвоздики

Для теста муку просейте в миску, влейте молоко и вымесите однородное тесто. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром и яйцами, добавьте мучную смесь, ванилин, соду, погашенную лимонным соком, и вымесите мягкое тесто.

Рабочую поверхность стола посыпьте мукой, раскатайте на нем тесто в толстый пласт и вырежьте из него с помощью блюдца кружки диаметром около 10 см.

На каждую лепешку положите по 1 ст. ложке начинки и придайте форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30 минут при средней температуре. Подавайте горячими.

Для начинки изюм промойте в теплой воде, обсушите и смешайте с мелко нарезанной курагой. Затем добавьте взбитые с сахаром яйца, гвоздику и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из орехов, сахара, корицы и кардамона по-азербайджански «Шакер-бура»

Для теста:

✓ 11/2 стакана муки

✓ 8 г дрожжей

✓ 1 яйцо

✓ 3 ст. ложки молока

✓ 1/3 пакетика ванильного сахара

✓ 21/2 ст. ложки топленого масла

✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 стакан ядер миндаля или 2 стакана очищенных грецких орехов

✓ 1 стакан сахара

✓ 1/3 ч. ложки корицы

✓ 1/4 ч. ложки молотого кардамона

Для теста дрожжи положите в подсоленное теплое молоко и растворите. Затем добавьте размягченное топленое масло, яйцо, ванильный сахар и, всыпая порциями просеянную муку, замесите крутое тесто. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто обомните и раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм. С помощью большой круглой выемки или пиалы вырежьте из теста кружки.

На одну половину каждой лепешки положите начинку, накройте ее другой половиной теста (оно должно туго обтягивать начинку) и защипните края круглым швом. При желании на поверхность пирожков нанесите узоры.

Подготовленные изделия уложите на противень, поместите в нагретую духовку и подсушите на очень слабом огне. Затем выпекайте до готовности в течение 7–10 минут при средней температуре.

Для начинки миндаль опустите на 5–7 минут в кипяток, затем откиньте на дуршлаг, уложите на противень и поместите на несколько минут в горячую духовку, чтобы орехи подсохли. Затем очистите миндаль от тонкой кожицы и растолките в ступке. Если вы используете грецкие орехи, их нужно просто растолочь. Подготовленные орехи тщательно смешайте с сахаром, корицей и кардамоном.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мака, молока, меда и изюма «Маковый хоменташен»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 40–50 г дрожжей
✓ 3 яйца
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 1 стакан воды
✓ 4 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противня
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 2 стакана мака
✓ 1 стакан молока
✓ 3/4 стакана меда
✓ 1/2 стакана изюма без косточек

Для теста разведите дрожжи в половине стакана воды, всыпьте 1–2 ст. ложки муки и дайте постоять 10 минут. Муку просейте горкой, добавьте соль, сахар, разведенные дрожжи, яйца, оставшуюся воду и вымесите тесто в течение 5–7 минут.

За 2–3 минуты до конца замеса влейте растительное масло и продолжайте вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накройте посуду с тестом и поместите на 2–3 часа в теплое место. Подошедшее тесто обомните 1–2 раза, раскатайте в пласт толщиной 1 см и разрежьте на квадратики.

На каждый квадратик теста положите начинку и защипните

края, придав форму треугольника. Подготовленные изделия уложите на смазанный растительным маслом противень и дайте им расстояться в течение 10 минут. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Для начинки мак промойте, обдайте кипятком, откиньте на сито и разотрите в ступке. Затем добавьте мед, промытый и обсушенный изюм, молоко, все перемешайте, поварите на слабом огне до загустения и охладите.

Пирожки из теста с маргарином и лимонным соком и начинкой из сушеных слив и сахарной пудры «Хоменташен с черносливом»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 250 г маргарина
✓ 2 желтка
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1 ст. ложка лимонного сока
✓ 2 ст. ложки сметаны
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 2–3 стакана чернослива
✓ сахарная пудра – по вкусу

Для теста замороженный маргарин нарежьте небольшими кусочками, смешайте с просеянной мукой и разотрите руками до получения однородной массы. Затем добавьте сахар, желтки, лимонный сок и сметану. Замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в холодильник.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него с помощью стакана кружочки. На каждый из них положите немного чернослива, слегка посыпьте его сахарной пудрой и защипните края теста, придав форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для начинки чернослив промойте, залейте горячей водой и оставьте на 20–30 минут. Распаренный чернослив откиньте на дуршлаг, удалите косточки, мякоть измельчите.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, сахара и шафрана «Дурсунбейские»

Для теста:

✓ 21/2 стакана муки
✓ 20 г дрожжей
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды

✓ 11/2 ст. ложки топленого масла – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 11/4 стакана муки
✓ 100 г топленого масла
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1/3 ч. ложки шафрана

Для теста в теплой воде растворите дрожжи, соль, затем всыпьте, перемешивая, небольшими порциями просеянную муку. Вымесите тесто в течение 25–30 минут и поместите его на 30 минут в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 см и смажьте топленым маслом.

Затем сложите пласт теста вдвое, снова раскатайте и смажьте маслом. Повторите эту процедуру 4 раза, тесто вновь раскатайте и сверните рулетом. Нарежьте его небольшими кусками и каждый из них раскатайте в лепешку толщиной 5–7 мм.

В центр каждой лепешки положите начинку и защипните края теста, придав продолговатую форму. Подготовленные пирожки уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень.

Смажьте поверхность пирожков яйцом и проколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 25–30 минут до готовности при средней температуре.

Для начинки охлажденное топленое масло разотрите добела в течение 15 минут, затем добавьте шафран, сахар и перемешайте до получения однородной смеси. Затем порциями всыпьте просеянную муку и разотрите все до получения рассыпчатой массы.

Пахлава, баклава, коврижки, пряники

Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»

Для теста:

✓ 750 г муки
✓ 35 г дрожжей
✓ 170–180 г топленого масла
✓ 2 яйца
✓ 200 мл воды
✓ 2 желтка – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 500 г очищенных грецких орехов
✓ 500 г сахара
✓ 1 ч. ложка кардамона

Для заливки:

✓ 170–180 г меда
✓ 100 г топленого масла

Для теста в посуду влейте воду с растворенными в ней дрожжами, добавьте взбитые яйца и все тщательно размешайте. При непрерывном помешивании всыпьте муку, тщательно перемешайте полученную массу и влейте растопленное масло. Вымесите тесто в течение 10–15 минут и поместите его на 1 час – 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите пополам, каждую часть раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм. Один пласт положите на смазанный растительным маслом противень, разложите начинку толщиной 3 мм и накройте вторым пластом теста. Края теста тщательно защипните.

Поверхность смажьте взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромба. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов растопленным маслом и выпекайте еще 25–30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте.

Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном.

Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»

Для теста:

✓ 750 г муки

✓ 50 г дрожжей

✓ 200 мл воды

✓ 2 желтка – для смазывания теста

✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 300 г очищенных грецких орехов

✓ 300 г сахарного песка

✓ 1/2 ч. ложки кардамона

Для прослойки: ✓ 170–180 г топленого масла

Для заливки:

✓ 150 г меда

✓ 100 г топленого масла

Для теста в теплую воду с разведенными дрожжами всыпьте, непрерывно помешивая, муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 15–20 минут, затем поместите на 30–40 минут в теплое место, накрыв полотенцем.

Подошедшее тесто разделите на 14 частей, раскатайте их в тонкие пласты и смажьте растопленным маслом. На смазанный растительным маслом противень положите 3 пласта теста и поверх разложите пятую часть начинки. Поверх уложите 2 пласта вместе, верхний пласт смажьте пятой частью начинки и таким образом уложите 8 пластов (4 раза по 2 пласта вместе).

Последним слоем уложите оставшиеся 3 пласта теста, смажьте поверхность взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромбов. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов растопленным маслом и выпекайте еще 25–30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте.

Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном. Полученную начинку разделите на 5 частей.

Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов с кориандром и кардамоном «Шекинская пахлава»

Для теста:

✓ 13/4 стакана рисовой муки

✓ 1/2 стакана воды

✓ 1/3 ч. ложки шафрана

✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 1 стакан очищенных грецких орехов

✓ 1/4 ч. ложки молотого кориандра
✓ кардамон – на кончике ножа
Для сиропа:
✓ 2 стакана сахара
✓ 1/2 стакана воды
✓ лимонная кислота – на кончике ножа

Для теста рисовую муку просейте в миску, влейте воду и замесите жидкое тесто. Тесто небольшими порциями влейте на горячий противень или в сковороду и испеките тонкие лепешки наподобие блинчиков.

В смазанный растительным маслом противень уложите 8 лепешек и поверх ровным слоем разложите начинку. Накройте ее пятью слоями лепешек, придайте изделию круглую форму и посыпьте все шафраном.

Выпекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Готовую пахлаву залейте сиропом и дайте пропитаться в течение 8–10 часов. Подавайте, нарезав на порции.

Для начинки орехи растолките и смешайте с кардамоном и молотым кориандром.

Для сиропа в кастрюлю всыпьте сахар, влейте воду, добавьте лимонную кислоту, доведите смесь до кипения и поварите 5–10 минут на слабом огне.

Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Мурталинская»

✓ 21/2–3 стакана муки
✓ 3/4 стакана сметаны
✓ 21/2–3 стакана изюма без косточек
✓ 2 яйца
✓ 11/2 стакана сахара
✓ 2–3 ст. ложки меда
✓ 200 г размягченного маргарина
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 1/2 ч. ложки лимонного сока
✓ 1–2 ч. ложки корицы
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ соль – на кончике ножа

Яйца разотрите добела с сахаром, добавьте размягченный маргарин, холодную сметану, мед, соль, корицу, промытый и обсушенный изюм, просеянную муку и соду, гашеную уксусом или лимонным соком. Замесите тесто, напоминающее густую сметану.

Готовое тесто уложите на подогретый, смазанный растительным маслом противень и разровняйте поверхность. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Готовность коврижки проверьте зубочисткой или спичкой: если при протыкании самой толстой части изделия спичка остается сухой – коврижка готова.

Ромбики из двух видов теста с начинкой-безе и орехово-изюмной начинкой «Праздничная пахлава по-батумски»

Для основного теста:

✓ 4 стакана и 2 ст. ложки муки
✓ 4 желтка
✓ 1 ст. ложка сметаны
✓ 1 стакан теплой воды
✓ 100 г специального маргарина для слоеного теста
✓ 1 ст. ложка растительного масла

Для теста на маргарине:

✓ 3/4 стакана муки
✓ 400 г маргарина

Для начинки безе:

✓ 5 белков
✓ сок 1 лимона
✓ 2 стакана сахара
✓ 1 пакетик ванильного сахара

Для орехово-изюмной начинки:

✓ 300 г очищенных грецких орехов
✓ 200 г изюма

Для сиропа:

✓ 1 стакан сахара
✓ 11/2 стакана воды

Для смазывания теста:

✓ 1 желток
✓ 1 ст. ложка растительного масла

Для основного теста смешайте желтки, теплую воду, растительное масло, сметану, размягченный маргарин и муку. Замесите гладкое, мягкое, не липнущее к рукам тесто. Скатайте его в шар, накройте пищевой пленкой и поместите на 1 час в холодильник.

Для теста на маргарине смешайте муку и размягченный маргарин. Полученной смеси сначала придайте форму шара, затем разделите на 3 части. Каждой из них тоже придайте форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Охлажденное основное тесто раскатайте в круглую лепешку. В ее центр положите один шар маргаринового теста, соберите края основного теста к центру, защипните их и придайте форму шара. Раскатайте его в одном направлении почти по форме противня.

На раскатанный пласт уложите второй шар маргаринового

теста и сверните все конвертом. Раскатайте конверт до получения плоского коржа по форме противня. В центр положите оставшийся шар маргаринового теста и смажьте им весь корж. Раскатанный и смазанный пласт сверните рулетом и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время сильно разогрейте духовку и остудите противень. Рулет разделите на 3 части (одна из них должна быть немного больше). Одну из двух одинаковых частей раскатайте по форме противня. Выпекайте на холодном противне в духовке 13–15 минут при температуре 180 ˚С до едва золотистого цвета. Готовый корж переложите на деревянную доску и остудите. Противень остудите.

Вторую часть теста также раскатайте по форме противня и равномерно полейте половиной нормы начинки безе. Затем посыпьте половиной нормы орехово-изюмной начинки и накройте все испеченным коржом. Поверх равномерно распределите оставшуюся начинку-безе и затем оставшуюся орехово-изюмную начинку.

Большую часть теста раскатайте намного тоньше, чем первую и вторую части, и полученным тонким пластом теста накройте изделие. Тщательно взбейте венчиком желток и 1 ст. ложку растительного масла. Полученной смесью смажьте поверхность теста и разрежьте все на ромбы.

Выпекайте в духовке 1 час – 1 час 10 минут при температуре 180 ˚С. Готовую пахлаву остудите до теплого состояния и залейте сиропом.

Для начинки безе белки взбейте в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавьте лимонный сок, всыпьте небольшими порциями сахар и ванильный сахар. Полученную начинку поместите в холодильник.

Для орехово-изюмной начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку. Изюм вымойте, обсушите на полотенце и смешайте с орехами.

Для сиропа сахар залейте холодной водой и поварите, помешивая, до загустения.

Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Батумская баклава»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 70 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 2 стакана очищенного фундука

✓ 1/2 стакана сахара

Для сиропа:

✓ 2/3 стакана сахара

✓ 1/2 стакана воды

Для теста муку просейте в миску, вбейте яйцо, добавьте 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, воду, соль и замесите тесто средней густоты. Готовое тесто разделите на небольшие кусочки и раскатайте из них не менее 20 тонких лепешек.

Подготовленные лепешки уложите в глубокую сковороду или на противень в следующем порядке: 3 лепешки, смазанные сливочным маслом, и поверх – лепешку, покрытую ореховой начинкой. Таким же образом уложите все лепешки и нарежьте изделие ромбиками.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Готовую баклаву залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 2–3 часов.

Для начинки орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, остудите, удалите с них коричневую кожицу, пропустите через мясорубку и тщательно смешайте с сахаром.

Для сиропа сахар залейте водой, доведите до кипения и поварите 5–7 минут.

Рулеты

Рулетики из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шемахинские мютаки»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 20–30 г дрожжей
✓ 1 стакан молока
✓ 1 яйцо
✓ 4 ст. ложки сливочного масла
✓ 1/2 стакана сахара
✓ сливочное масло – для смазывания теста
✓ сахарная пудра – по вкусу
✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 100 г абрикосового пюре
✓ 2 ст. ложки сахара

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и перемешайте до полного растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и смажьте растопленным сливочным маслом. Затем разрежьте на кусочки в форме клина весом по 30–32 г. На каждый из них положите по 1 ч. ложке абрикосовой начинки и, начиная с широкого конца клина, где помещена начинка, заверните тесто, придавая ему форму трубочки. Затем ее концы слегка растяните.

Уложите на сухой противень и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10–15 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190–200 °С. Остывшие трубочки посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки абрикосовое пюре поварите с сахаром до загустения и охладите.

Рулетики из дрожжевого теста с грецкими орехами и сахарной пудрой «Мютаки»

Для теста:

✓ 2–3 стакана муки
✓ 10 г сухих дрожжей
✓ 3 желтка
✓ 200 г сливочного масла
✓ 1 ст. ложка маргарина – для смазывания противня
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 400 г очищенных грецких орехов
✓ 3 белка
✓ 11/2 стакана сахара

Для посыпки: ✓ 2–3 ст. ложки сахарной пудры

Для теста муку просейте в миску, положите в нее размягченное сливочное масло и разотрите все до получения мелкой крошки. Добавьте в муку с маслом соль, 2 желтка, дрожжи и замесите тесто. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 4 части и раскатайте их в круг. Каждый круг разрежьте на 8 треугольников (как пиццу). На треугольники уложите начинку и сверните рулетиками от широкого конца к узкому. Подготовленные изделия положите на смазанный маргарином противень и смажьте оставшимся взбитым желтком. Выпекайте в духовке 10–15 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде в течение 3–5 минут, затем пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром. Белки взбейте до получения крепкой пены и осторожно смешайте с ореховой пастой.

Рулеты из теста со сметаной и сливочным маслом с начинкой из грецких орехов, меда и корицы «От нежной Лали»

Для теста:

✓ 400 г муки
✓ 170–180 г сметаны
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1 желток – для смазывания теста
✓ соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 200 г очищенных грецких орехов
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1/2 ч. ложки корицы

Для теста в кастрюлю положите сливочное масло и сбивайте его 15 минут. Затем добавьте сметану, муку, соль и тщательно перемешайте полученное тесто. Разделите его на небольшие

части и раскатайте их в форме круга толщиной 5 мм, присыпая мукой.

На каждую лепешку разложите ровным слоем начинку, сверните рулетом, уложите на противень и смажьте взбитым желтком. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 190–200 °С.

Для начинки очищенные орехи слегка обжарьте на сухой сковороде и пропустите через мясорубку. Затем смешайте с сахаром, медом и корицей.

Пирог из слоеного теста с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»

Для теста:

✓ 21/2 стакана муки
✓ 200 г сливочного масла
✓ 2/3 стакана воды
✓ 2 ст. ложки муки – для посыпки
✓ лимонная кислота – на кончике ножа
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 стакан очищенных грецких орехов
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 1 ч. ложка молотой корицы

Для сиропа:

✓ 1/2 стакана воды
✓ 2/3 стакана сахара
✓ лимонная кислота – на кончике ножа

Для теста муку просейте, добавьте воду, соль, лимонную кислоту и замесите упругое тесто. Разрежьте его на 10 частей и поместите на 30 минут в холодильник.

Затем каждый кусок теста раскатайте тонким слоем, на середину положите сливочное масло, сверните тесто в виде конверта, снова раскатайте в тонкий пласт и придайте форму шара. Повторите эту процедуру 3–4 раза, охлаждая тесто в холодильнике после каждой раскатки в течение 15–20 минут.

Готовое тесто раскатайте в виде прямоугольников, поверх каждого уложите ореховую начинку, сверните рулетом и положите на противень. Выпекайте 30–40 минут при средней температуре. Остывшую баклаву нарежьте на порции, залейте холодным сиропом и дайте пропитаться в течение 4–5 часов.

Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде, остудите, очистите от кожицы, растолките и тщательно смешайте с корицей и сахаром.

Для сиропа сахар всыпьте в кастрюлю с водой, вскипятите и поварите 10–12 минут на слабом огне, снимая пену. В конце

варки добавьте лимонную кислоту. Готовый сироп процедите и охладите.

Рулет из сливочного теста с медом, грецкими орехами, сахаром и корицей «Ширнакский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 100 г сливочного масла или маргарина
✓ 2 яйца
✓ 4 ст. ложки сметаны или кефира
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 стакан очищенных грецких орехов
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1/2 стакана сахара
✓ корица – на кончике ножа

Для теста в миску положите сметану, 1 яйцо, сахар, соль и перемешайте до растворения соли и сахара. Размягченное сливочное масло или маргарин взбейте деревянной лопаточкой в течение 5–7 минут, постепенно добавляя сметанную смесь.

Затем всыпьте муку, просеянную вместе с содой, и быстро замесите тесто. Раскатайте его в пласт размером 20×25 см так, чтобы один край был немного тоньше другого. Толстый край теста смажьте частью оставшегося взбитого яйца, тонкий край смажьте медом и посыпьте орехами, растертыми с сахаром и корицей.

Сверните все рулетом, начиная с тонкого конца теста, и уложите на смазанный растительным маслом противень. Смажьте поверхность изделия оставшимся взбитым яйцом и проколите в нескольких местах спичкой, чтобы при выпечке выходил пар. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Рулет с начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья, изюма и лимона по-еврейски «Флуден»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 2 яйца
✓ 2 ст. ложки сметаны
✓ 4 ст. ложки воды
✓ 1/2 ч. ложки уксуса или лимонного сока
✓ 2 ст. ложки подсолнечного масла
✓ 2 ст. ложки растопленного сливочного масла

✓ 4 ст. ложки подсолнечного масла – для смазывания противней

Для начинки:

✓ 2 сдобные булочки среднего размера
✓ 1/2 стакана очищенных грецких орехов
✓ 1 стакан вишен из варенья
✓ 1 стакан изюма без косточек
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 крупный лимон
✓ 125 г маргарина
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1/2 стакана растительного масла

Для теста в миску просейте горкой муку, сделайте в ней углубление, вбейте в него яйца, добавьте сметану, сливочное и растительное масло, соду, гашеную уксусом или лимонным соком, теплую воду и замесите пластичное тесто.

Разделите его на 4 равные части и каждую из них раскатайте в тонкий пласт. Полученные пласты смажьте растительным маслом, равномерно распределите на них начинку и скатайте рулетами.

В два противня влейте по 2 ст. ложки растительного масла, уложите в каждый по 2 рулета и сделайте на них тупой стороной ножа вдавленные полоски через равное расстояние, чтобы потом было легко разделить рулет на ломтики (готовый рулет крошится).

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С, затем добавьте на противни немного сливочного масла и выпекайте до готовности. Готовые рулеты сбрызните водой, посыпьте сахаром и поместите в духовку еще на 2–3 минуты. Подавайте спустя 3–4 часа.

Для начинки слегка черствые булочки натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченные орехи, отцеженную от сиропа вишню без косточек, сахар, мелко натертый лимон без косточек, промытый и обсушенный изюм, растопленные маргарин и сливочное масло, растительное масло. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы и разделите на 4 равные части.

Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Армавирский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 2 яйца
✓ 1/2 стакана сахара

✓ 4 ст. ложки сметаны
✓ 100 г сливочного масла или маргарина
✓ 50 г сливочного масла – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 1 стакан изюма
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1/4 ч. ложки молотой корицы

Для теста в миске смешайте 1 яйцо, сахар, сметану и соль до получения однородной массы. Взбейте размягченное сливочное масло или маргарин, постепенно добавляя сметанную смесь. Затем всыпьте просеянную с содой муку и быстро замесите тесто.

Полученное тесто раскатайте в пласт размером 20×30 см и смажьте сливочным маслом. Поверх ровным слоем разложите начинку, сверните рулетом, смажьте поверхность оставшимся яйцом и проколите в нескольких местах спичкой.

Уложите рулет на противень, смазанный растительным маслом. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 200–210 °С.

Для начинки изюм тщательно промойте, обсушите и смешайте с сахаром и корицей.

Рулет из дрожжевого теста на опаре с начинкой из изюма, лимонной цедры и сахара «Бигадичский»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 20 г дрожжей
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 70 г маргарина
✓ 2 желтка
✓ 1/2 стакана воды
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 2 стакана изюма без косточек
✓ 1 стакан сахара
✓ 2 ст. ложки тертой лимонной цедры

Для теста просейте горкой 1 стакан муки и сделайте в ней углубление. Влейте в него дрожжи, разведенные в половине стакана теплой воды, и вымесите не очень крутое тесто. Скатайте его в шар, надрежьте с четырех сторон, опустите в кастрюлю с теплой водой, накройте крышкой и дайте подняться в течение 40 минут.

Просейте на рабочую поверхность остальную муку и сделайте в ней углубление. Положите в него желтки, нарезанный

маленькими кусочками маргарин и 1 ч. ложку сахара. Влейте три четверти стакана воды и все тщательно перемешайте. Затем добавьте поднявшуюся из воды опару и вымесите не липнущее к рукам тесто.

Готовое тесто поместите на 2–3 часа в теплое место. Когда объем теста увеличится в 2 раза, положите его на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Разложите ровным слоем промытый и обсушенный изюм, посыпьте тертой лимонной цедрой, сахаром и скатайте рулетом.

Уложите его на смазанный растительным маслом противень швом вниз и дайте расстояться в течение 15 минут. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–200 °С.

Рулет с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Сельчукский»

Для теста:

✓ 21/2 стакана муки
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 1 яйцо
✓ 2/3 стакана воды
✓ 4 ст. ложки растительного масла и немного – для сбрызгивания теста и смазывания противня
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 4–5 яблок
✓ 11/2 стакана очищенных грецких орехов
✓ 1 стакан изюма
✓ 2 ст. ложки лимонной цедры
✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 2 ч. ложки корицы

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление и всыпьте в него соль. Влейте погашенную уксусом соду, яйцо, растительное масло, холодную воду и вымесите эластичное тесто. Накройте его миской и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Спустя это время раскатайте тесто в пласт, сбрызните маслом и посыпьте орехами. Поверх разложите смесь из яблок с изюмом и посыпьте сахаром, смешанным с корицей. Скатайте все рулетом и уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Для начинки орехи измельчите, всыпьте в сухую сковороду и слегка подсушите, помешивая. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте небольшими ломтиками, положите в миску

и полейте лимонным соком. Добавьте лимонную цедру, промытый и обсушенный изюм и все тщательно перемешайте.

Рулет из слоеного теста с яблоками, изюмом, апельсинной цедрой, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хавранский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка водки
✓ 3 ст. ложки панировочных сухарей
✓ 2–3 ст. ложки муки – для посыпки
✓ растительное масло – для смазывания теста и противня
✓ сахарная пудра – по вкусу
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 2–3 яблока
✓ 1/2 стакана очищенных грецких орехов
✓ 2–3 ст. ложки изюма
✓ цедра 1 апельсина
✓ 1 стакан сахара
✓ 100 г сливочного масла
✓ корица – на кончике ножа

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не

давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Поверх по форме квадрата равномерно разложите яблоки, орехи, изюм и апельсинную цедру. Посыпьте все сахаром, смешанным с корицей, и полейте растопленным маслом. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет швом вниз на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С. Готовый рулет извлеките из духовки, разрежьте горячим на порционные кусочки и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки изюм тщательно промойте, залейте на 10 минут горячей водой, откиньте на дуршлаг и обсушите. Апельсинную цедру натрите на мелкой терке. Грецкие орехи измельчите и, помешивая, слегка подсушите в духовке. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»

Для теста:

✓ 11/2 стакана муки

✓ 100 г сливочного масла

✓ 1/2 стакана воды

✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 100 г сливочного масла

✓ 1 стакан сахара

✓ 3 ст. ложки муки

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него воду, всыпьте соль и быстро замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, равномерно смажьте сливочным маслом, сложите вчетверо и поместите на 10 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 2–3 раза.

Готовое тесто разделите на 2 части, каждую раскатайте в круглый или квадратный пласт, поверх разложите ровным слоем начинку и сверните рулетом. Оба рулета уложите швом вниз на

смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки на сковороду всыпьте просеянную муку и обжарьте ее, постоянно помешивая, до светло-желтого цвета. Затем добавьте сливочное масло и все еще немного обжарьте. Снимите сковороду с огня и сразу же всыпьте сахар. Полученную начинку тщательно перемешайте и охладите.

Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Из меню кондитерской „Сати“»

✓ 1 лист лаваша

✓ 1 яйцо

✓ 1 ст. ложка растопленного сливочного масла

Для начинки:

✓ 3 крупные твердые груши

✓ 1/3 стакана мелко рубленных грецких орехов

✓ тертая цедра 1 апельсина

✓ 1 ст. ложка свежих белых хлебных крошек

✓ 3 ст. ложки сахара

✓ 50 г замороженного сливочного масла

✓ растительное масло – для смазывания противня

Груши очистите от кожуры, сердцевины и мелко нарежьте. Посыпьте сахаром, отложив половину столовой ложки, и тертой апельсинной цедрой. Добавьте орехи и тщательно перемешайте полученную начинку.

Яйцо слегка взбейте с отложенным сахаром и полученной смесью смажьте лист лаваша. Замороженное сливочное масло быстро натрите на крупной терке и равномерно распределите на листе лаваша. Затем посыпьте хлебными крошками.

Поверх тонким слоем разложите начинку, немного отступив от края лаваша. Края подверните, чтобы начинка не вытекла, и легкими движениями сверните рулетом, оставив внутри воздух.

Рулет положите швом вниз на смазанный растительным маслом противень и максимально быстро смажьте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °C. Готовый рулет немного остудите и срежьте подвернутые края. Подавайте немедленно.

Рулет из лаваша с начинкой из слив в виноградном уксусе и сахарной пудры «Рецепт тети Кетеван»

✓ 2 листа лаваша

✓ 2 яйца

✓ 1/2 стакана сахара

Для начинки:

✓ 500 г слив

✓ 1 стакана сахара

✓ 3 ст. ложки виноградного уксуса
✓ сахарная пудра – по вкусу

В 1 стакан сахара вмешайте виноградный уксус и прокипятите до полного растворения сахара. У слив удалите косточки, разрежьте мякоть на 8 частей и осторожно добавьте к кипящей смеси из сахара и уксуса. Полученную начинку перемешайте и снимите с огня.

Взбейте яйца с половиной стакана сахара до увеличения массы в 2,5–3 раза. Листы лаваша уложите друг на друга и обильно смажьте смесью из яиц и сахара. Затем равномерно распределите начинку, сверните рулетом, подвернув края вовнутрь. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 160–170 ˚С. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Герцлийский»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка водки
✓ 3 ст. ложки панировочных сухарей
✓ 2–3 ст. ложки муки – для посыпки
✓ растительное масло – для смазывания теста и противня
✓ сахарная пудра – по вкусу
✓ соль – на кончике ножа

Для начинки:

✓ 300 г замороженной вишни без косточек
✓ 2/3 стакана молотых грецких орехов
✓ 150 г сахара
✓ 1–11/2 ст. ложки крахмала

Для теста сливочное масло смешайте с 3 ст. ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Равномерно разложите начинку по форме квадрата, образованного из панировочных сухарей. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С. Горячий рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в теплом виде с взбитыми сливками.

Для начинки вишню (не размораживая!) смешайте с сахаром, молотыми грецкими орехами и крахмалом.

Рулет из лаваша с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Эривань»

✓ 1 лист лаваша
✓ 1 яйцо
✓ 1/2 ст. ложки сахара
✓ 3–4 ст. ложки замороженного сливочного масла

Для начинки:

✓ 2 яблока
✓ 1/2 стакана толченых грецких орехов
✓ 2 ст. ложки абрикосового конфитюра
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ сахарная пудра – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Обжарьте их с сахаром до выделения сока и золотистого цвета. Затем добавьте абрикосовый конфитюр, перемешайте и потушите полученную начинку около 5 минут.

Яйцо взбейте с половиной столовой ложки сахара и полученной смесью смажьте лист лаваша. Поверх равномерно натрите на крупной терке половину нормы замороженного сливочного масла. Затем положите начинку и посыпьте ее грецкими орехами.

Сверните все рулетом, не прижимая и не сдавливая, и смажьте оставшимся сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10–15 минут при температуре 200 °С. Остывший рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Рецепт прекрасной хозяйки Нарине»

✓ 2 листа лаваша
✓ 50 г сливочного масла
✓ 2 желтка
✓ семена кунжута – по вкусу

Для начинки:

✓ 300 г халвы с изюмом
✓ 1 стакан грецких орехов

Листы лаваша смажьте размягченным сливочным маслом и оставьте для пропитки. Халву и орехи истолките и равномерно разложите на подготовленные листы лаваша. Сверните рулетами, плотно уложите в форму, смажьте желтками и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Рулет из вытяжного теста с яблоками, изюмом, обжаренными панировочными сухарями, корицей, миндалем и взбитыми сливками «От бабушки Розы»

Для теста:

✓ 11/3 стакана муки и немного – для посыпки
✓ 1 яйцо
✓ 1 ст. ложка растительного масла и немного – для смазывания противня
✓ сливочное масло – для смазывания теста
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 1 кг 500 г кислых яблок
✓ 100 г изюма
✓ 3/4 стакана сахара
✓ 1/2 стакана сахарной пудры
✓ 2 ст. ложки рома
✓ 3/4 стакана панировочных сухарей
✓ 100 г сливочного масла
✓ 3 ч. ложки корицы
✓ 1 ст. ложка ванильного сахара

✓ взбитые сливки и толченые миндальные орехи – по вкусу

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края.

На сковороде растопите сливочное масло, всыпьте панировочные сухари, обжарьте их до золотистого цвета и остудите. Обжаренными панировочными сухарями посыпьте тесто и поверх равномерно разложите яблоки.

Смажьте их взбитыми сливками и посыпьте толчеными миндальными орехами.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 °C. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде. (Вместо яблок можно использовать другие фрукты – груши, абрикосы, сливы и т. д.)

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины, разрежьте на 4 части, затем на кусочки толщиной около 3 мм. Подготовленные яблоки смешайте с сахаром, ванильным сахаром, корицей, ромом и изюмом.

Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосовым вареньем «Рецепт тетушки Фани»

Для теста:

✓ 11/3 стакана муки и немного – для посыпки
✓ 1 ст. ложка растительного масла
✓ 1 яйцо
✓ сливочное масло – для смазывания теста
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 250 г мака
✓ 11/4 стакана сахарной пудры
✓ 5 ст. ложек абрикосового варенья

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление.

Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. Поверх равномерно разложите начинку.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 ˚С. Готовый рулет украсьте вареньем, выдавив его в виде сетки из кондитерского мешочка. Затем нарежьте в горячем виде и дайте остыть.

Для начинки мак залейте кипятком и поварите 10 минут. Затем отожмите, разотрите скалкой, добавьте сахарную пудру и варенье, оставив немного варенья для украшения. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Печенье, коржики, рогалики

Печенье из сливочного теста с фруктовым пюре «Бакинское курабье»

На 1 кг изделий:

✓ 600 г муки
✓ 1 белок
✓ 1 ст. ложка яблочного или абрикосового пюре
✓ 1 стакан сахара
✓ 350 г сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и понемногу выдавите на сухой противень в виде ромашек. В центр каждой ромашки положите немного предварительно нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 ˚С.

Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»

Для теста:

✓ 6 стаканов муки
✓ 450 г сливочного масла
✓ 1/2 стакана сахарной пудры
✓ 1 яйцо
✓ 1 желток
✓ 11/2 ч. ложки яблочного уксуса
✓ мука – для раскатывания теста
✓ желтки – для смазывания теста
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 11/2 стакана муки
✓ 11/2 стакана сахарной пудры
✓ 1 ч. ложка ванильного сахара
✓ 150 г топленого масла

Для теста 350 г сливочного масла нарубите ножом с 3 стаканами муки, затем перетрите пальцами до получения крошки, соберите в комок, заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник.

В половине стакана теплой воды растворите соль и добавьте уксус. Яйцо и желток взбейте с сахарной пудрой, добавьте 100 г размягченного масла, еще раз взбейте, добавьте воду с уксусом и солью, оставшиеся 3 стакана муки и вымесите однородное тесто.

Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в квадратный пласт толщиной около 1 см и в центр положите холодную смесь из муки и сливочного масла. Заверните все 4 угла квадрата к центру пласта так, чтобы получился конверт. Накройте тесто пленкой и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время снова раскатайте, сложите таким же конвертом и поместите еще на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 3–4 раза.

Глубокий противень выстелите бумагой для выпечки. Разделите тесто на 2 части, одну раскатайте толщиной около 5 мм и положите на противень. Поверх ровным слоем уложите начинку, накройте оставшимся пластом теста и защипните края. Смажьте поверхность взбитыми желтками, нанесите волнистые узоры вилкой и наколите в нескольких местах.

Лежащее на противне изделие нарежьте ромбиками острым ножом. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °C, затем уменьшите температуру до 180 °C и выпекайте еще 20–25 минут до готовности. Подавайте в горячем или холодном виде.

Для начинки в глубокую миску просейте сахарную пудру с ванильным сахаром и мукой, добавьте топленое масло и вымесите до получения рассыпчатой массы.

Печенье из теста с топленым маслом и сахарной пудрой по-азербайджански «Унла-нан»

✓ 11/2 стакана муки
✓ 150 г топленого масла
✓ 2/3 стакана сахарной пудры

Масло доведите до кипения, сразу же всыпьте в него просеянную муку, сахарную пудру и быстро замесите тесто.

Из охлажденного теста вылепите руками печенье различной геометрической формы и уложите его на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 3–4 минуты на очень слабом огне.

Печенье с миндалем, изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширвани-нан»

✓ 2 стакана муки
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 70 г сливочного масла
✓ 2 яйца
✓ 6 ст. ложек сахарной пудры
✓ 1/2 стакана молока
✓ 11/2 ст. ложки очищенного миндаля
✓ 3 ст. ложки изюма без косточек
✓ 2 ст. ложки цукатов
✓ 1 ч. ложка лимонной цедры

✓ лимонная кислота – на кончике ножа

Миндаль разотрите в ступке с половиной нормы сахарной пудры и смешайте с небольшим количеством молока. Размягченное сливочное масло разотрите до получения пышной массы. У одного яйца отделите белок от желтка. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену.

Отдельно разотрите добела желток с оставшейся сахарной пудрой, затем добавьте сливочное масло, белок, остаток охлажденного молока и все взбейте. Затем добавьте миндальную массу и снова взбейте. Всыпьте половину нормы просеянной муки и замесите жидковатое тесто.

Изюм тщательно промойте в горячей воде, обсушите и разрежьте на половинки. Цукаты измельчите, смешайте с лимонной цедрой и изюмом. Полученную смесь добавьте в жидкое тесто и еще раз перемешайте.

Оставшуюся муку просейте с содой, всыпьте лимонную кислоту, смешайте с жидким тестом и все очень быстро вымесите.

Готовое тесто сразу же раскатайте в пласт толщиной 5 мм, вырежьте из него полукружия, уложите их на сухой противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 5–8 минут при низкой температуре.

Печенье из теста с топленым маслом, сахаром и миндалем по-армянски «Ншаблит»

✓ 11/4 стакана муки
✓ 3 стакана очищенного миндаля
✓ 31/4 стакана сахара
✓ 2 белка
✓ 6 ст. ложек воды
✓ 1 ч. ложка топленого масла
✓ растительное масло – для смазывания противня

В маленькой кастрюле нагрейте воду, всыпьте сахар и нагрейте до его полного растворения. Половину нормы миндаля пропустите через мясорубку и вмешайте в горячий сироп. Белки взбейте и добавьте, непрерывно помешивая, в сироп. Полученную массу прогрейте в течение 10–15 минут на очень слабом огне, затем охладите до комнатной температуры.

Постепенно добавьте в массу муку и перемешайте до получения однородной смеси. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте мукой. Ложкой уложите на противень тесто так, чтобы получались лепешки весом около 30–40 г. В центре каждой укрепите целый миндальный орех. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °С. Подавайте печенье охлажденным.

Медовые коржики с миндалем, корицей, имбирем, мускатным

орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»

✓ 21/2–3 стакана муки
✓ 2/3 стакана меда
✓ 3/4 стакана миндаля
✓ 3/4 стакана сахара
✓ 2 яйца
✓ цедра 1 апельсина или лимона
✓ корица, имбирь, мускатный орех – по вкусу
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/4 ч. ложки соли

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте мед и миндаль. Всыпьте просеянную муку, положите пряности и мелко нарубленную цедру. Замесите тесто, скатайте его в шар и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте как можно тоньше, вырежьте различные фигуры и разложите их на смазанном растительным маслом противне. Выпекайте в духовке около 15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Печенье с шафраном и сахарной пудрой по-армянски «Шакар-лохум»

✓ 500 г муки
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 3/4 стакана сахарной пудры
✓ 3/4 стакана молока
✓ 1/4 ч. ложки шафрана
✓ 6–8 ст. ложек сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для посыпки: ✓ 1 ст. ложка сахарной пудры

Сливочное масло разотрите в глубокой миске, добавьте сахарную пудру и взбейте массу ложкой или лопаткой в течение 10–15 минут. Небольшими порциями добавьте молоко, соду и шафран. Разотрите все в течение 10 минут.

Постепенно всыпьте муку и вымесите однородное тесто. Разрежьте его на небольшие куски, придайте им форму батончиков и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Слегка прижмите батончики рукой и сделайте ножом глубокие косые надрезы. Выпекайте в духовке 18–20 минут при температуре 180 °С. Готовые охлажденные батончики разделите по надрезам на ломтики, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Печенье из сливочного теста с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном и шоколадной глазурью «Джейханское»

На 80 штук:

✓ 5 ст. ложек муки
✓ 1/2 ч. ложки разрыхлителя
✓ 2 яйца
✓ 150 г рубленых грецких орехов
✓ 200 г половинок грецких орехов
✓ 200 г сливочного масла
✓ 175 г коричневого сахара
✓ 75 г горького шоколада
✓ 1 пакетик ванильного сахара (10 г)
✓ 1/2 ч. ложки молотой гвоздики
✓ 1/2 ч. ложки молотого кардамона
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1 щепотка соли

Для шоколадной глазури:

✓ 125 г шоколада
✓ 2 ст. ложки сливок

Для теста положите в миску размягченное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль и пряности. Взбейте все венчиком до получения пены и постепенно перемешайте с яйцами.

Шоколад расплавьте в маленькой кастрюле на слабом огне и перемешайте с полученной массой. Смешайте муку, разрыхлитель, просейте на массу и перемешайте. Затем добавьте рубленые орехи и все тщательно перемешайте. Полученное тесто равномерно распределите на смазанном растительным маслом и выстланном бумагой для выпечки противне.

Выпекайте в духовке около 35 минут до золотистого цвета при температуре 175 °С. Готовый корж остудите, равномерно смажьте глазурью и сразу же нарежьте кубиками примерно 4×4 см. Украсьте каждое печенье половинкой грецкого ореха и дайте глазури остыть.

Для шоколадной глазури расплавьте шоколад на слабом огне на водяной бане, добавьте сливки и все тщательно перемешайте.

Печенье из слоеного теста с топленым маслом и медом по-армянски «Юхатерт»

На 1 кг муки:

✓ 6 яиц
✓ 200 мл молока
✓ 200 г топленого масла (50 г – для теста, 150 г – для смазывания слоев теста)
✓ 1 щепотка соли
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для заливки: ✓ 300 г меда

В посуду просейте горкой муку и сделайте в ней углубление. Влейте слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем

содой, положите размягченное топленое масло и замесите тесто. Раскатайте его как можно тоньше, смажьте растопленным маслом, слегка посыпьте мукой и сверните конвертом.

Затем снова раскатайте, смажьте маслом, слегка посыпьте мукой и вторично сверните конвертом. Повторите эту процедуру еще 4 раза. Подготовленное тесто положите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре. Готовое изделие разделите на равные квадратики и залейте горячим медом.

Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном и сахарной пудрой «Самандагское»

✓ 2 стакана муки
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 1/4 стакана любых измельченных орехов
✓ 250 г размягченного сливочного масла
✓ 1/2 стакана сахарной пудры
✓ 3 ст. ложки манной крупы
✓ 1 ч. ложка толченого кардамона
✓ 1/4 ч. ложки соли

Сливочное масло положите в глубокую миску, добавьте кардамон и тщательно взбейте смесь. Затем, постепенно добавляя сахар, продолжайте взбивать до получения воздушной массы. В другой посуде смешайте просеянную муку с манной крупой, солью, содой и орехами. Высыпьте эту смесь в массу и тщательно вымесите до получения теста.

(Если использовать миксер, можно приготовить тесто более простым способом. Положите все продукты в миску и, вставив в миксер спирали для теста, перемешайте на малой скорости до получения однородной массы.)

Готовое тесто уложите на сухой противень и спрессуйте в прямоугольник размером 20 × 25 см. Расчертите пласт теста так, чтобы получилось 24 печенья, и через каждые 2,5 см проткните поверхность теста вилкой. Выпекайте в духовке 1 час до бледно-золотистого цвета при температуре 120 °C.

Готовое печенье охладите, не снимая с противня, в течение 10 минут, затем осторожно разрежьте по намеченным линиям и уложите на блюдо.

Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Яффское»

Для теста (на 30 штук):

✓ 2/3 стакана муки
✓ 80 г сливочного масла
✓ 2 ст. ложки молотого миндаля

✓ 2 ст. ложки сахара
✓ 1 пакетик ванильного сахара (10 г)
✓ 1 стручок ванили
Для начинки:
✓ сок 2 лимонов
✓ 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
✓ 2 яйца
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 2 ст. ложки муки

Для теста растопите сливочное масло и смешайте его с мукой, миндалем, сахаром и мякотью стручка ванили. Выстелите противень бумагой для выпечки или смажьте его жиром. Подготовленное тесто уложите на противень.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180 °C. Затем извлеките из духовки и дайте немного остыть. Равномерно распределите на поверхности коржа начинку. Выпекайте еще 15 минут при температуре 150 °C. Начинка должна затвердеть, но не стать коричневой.

Готовое изделие остудите в форме, затем извлеките из формы и нарежьте небольшими прямоугольниками. Подавайте, уложив каждое печенье в розетку.

Для начинки смешайте сахар и муку, добавьте яйца, лимонный сок и цедру. Полученную массу перемешайте с помощью миксера или блендера.

Печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой, имбирем и медовым сиропом «Новогодний тейглах»

Для теста (на 30 штук):
✓ 160–170 г муки
✓ 100 г нарезанных грецких орехов
✓ 2 яйца
✓ 3 желтка
✓ 1/4 ч. ложки разрыхлителя
✓ 1/4 ч. ложки молотого имбиря
✓ кокосовая стружка – по вкусу
✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания противней
✓ 1 щепотка соли
Для медового сиропа:
✓ 350 г меда
✓ 11/2 стакана сахара
✓ 1 ч. ложка молотого имбиря

Муку просейте в миску с разрыхлителем, имбирем и солью. Сделайте в смеси углубление и добавьте в него яйца, желтки и растительное масло. Все тщательно перемешайте и замесите на

посыпанной мукой поверхности мягкое тесто. Если тесто очень липкое, всыпьте еще 1 ст. ложку муки.

Готовое тесто разрежьте на 8 кусков ножом, посыпанным мукой. Каждый кусок руками скатайте в жгут диаметром примерно 1 см на поверхности, посыпанной мукой. Полученный жгут нарежьте кусочками около 1 см. Кусочки теста уложите на смазанные маслом 2 противня, не давая прикасаться друг к другу. Выпекайте в духовке около 10 минут до потемнения теста снизу при температуре 180 ˚С.

Готовое печенье и нарезанные орехи аккуратно положите в медовый сироп и поварите, помешивая, около 10 минут на слабом огне, пока печенье не станет коричневого цвета. Перемешайте смесь так, чтобы орехи были равномерно распределены, и уложите на противень, выстланный смазанной маслом фольгой. Распластайте смесь так, чтобы она образовала ровный слой, и дайте полностью остыть.

Переверните изделие на доску, аккуратно снимите фольгу и нарежьте на квадраты или ромбы со стороной около 2,5 см. Готовое печенье обваляйте в кокосовой стружке. Если печенье слипнется при хранении, снова нарежьте его на кусочки или, если делаете заранее, оставьте большими кусками и нарежьте только перед подачей. Либо храните его в большом контейнере, чтобы печенье не касалось друг друга.

Для медового сиропа смешайте мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном. Полученную смесь нагрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара. Затем доведите до кипения на среднем огне, не давая смеси перекипеть, и подержите еще 5 минут на слабом огне, пока температура сиропа не достигнет 130 ˚С.

Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»

Для теста (на 48–60 штук):

✓ 13/4 стакана муки
✓ 110–120 г мягкого творога
✓ 110–120 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 1–2 желтка
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 250 г растопленного сливочного масла
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 250 г светлого изюма
✓ 130 г нарубленных грецких орехов
✓ 1 стакан мелкого сахара

✓ 1–2 ч. ложки молотой корицы

Для теста положите в миску масло и творог и взбейте миксером. Затем вбейте сахар, яйцо и соль. В творожную смесь добавьте, размешивая, небольшими порциями муку. Масса должна стать плотной. Продолжайте добавлять муку, вымешивая массу руками, до получения плотного теста (не добавляйте слишком много муки.) Придайте тесту форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите на 2–12 часов в холодильник.

Охлажденное тесто разделите на 6 равных частей и каждую из них раскатайте в круг толщиной 3 мм на посыпанной мукой поверхности. Смажьте небольшим количеством растопленного сливочного масла и равномерно посыпьте изюмом, орехами, сахаром и корицей, оставив немного сахара для посыпки.

Разрежьте круг на 8–10 клиньев и осторожно скатайте каждый клин, начиная с широкой стороны в сторону кончика. Таким же образом подготовьте оставшееся тесто. Разложите рогалики на противне и смажьте желтком. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 180 °C.

Печенье с грецкими орехами, изюмом, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Архави»

✓ 2 стакана муки
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 2 ст. ложки очищенных грецких орехов
✓ 3/4 стакана изюма и цукатов
✓ 1/3 стакана сметаны
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан сахарной пудры
✓ 75 г сливочного масла

Орехи слегка обжарьте, помешивая, на сухой сковороде. Сливочное масло разотрите добела с сахарной пудрой, затем добавьте сметану, яйца, остывшие орехи, промытый и обсушенный изюм, мелко нарезанные цукаты и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте просеянную с содой муку и в течение 1–2 минут замесите тесто.

Сделайте из него небольшие булочки и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180–200 °C. Готовое печенье остудите и уложите на блюдо.

Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 1 ч. ложка разрыхлителя (1/2 ч. ложки соды)

✓ 1 стакан мацони (кефира)
✓ 1 яйцо
✓ 200 г сливочного масла
✓ 1 щепотка соли

Для начинки:

✓ 2 стакана измельченных орехов (миндаль, фисташки, фундук)
✓ 1/2 стакана изюма
✓ 100 г топленого масла
✓ 1 стакан сахара
✓ 11/2 стакана муки
✓ 1 щепотка соли

Для смазывания теста:

✓ 2 желтка
✓ 50 мл молока

Для теста муку смешайте с солью и разрыхлителем (содой), насыпьте горкой на рабочую поверхность и сделайте в горке углубление. Положите в него размягченное при комнатной температуре сливочное масло, яйцо и влейте мацони (кефир).

Замесите тесто, перемещая муку с краев в центр. Готовое эластичное тесто разделите на 3 части, каждую положите в целлофановый пакет и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время извлеките из холодильника одну часть теста и разделите ее на 3 маленьких колобка. Каждый из них раскатайте в тонкую круглую лепешку на посыпанной мукой поверхности. На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их.

Переверните лепешку, примните ее руками и снова тонко раскатайте. Поверх вновь положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их. Переверните лепешку, примните ее руками и еще раз тонко раскатайте. Посыпьте третьей порцией начинки, накройте ее краями теста и, не раскатывая, примните руками. Таким же образом подготовьте оставшиеся части теста.

Полученную многослойную лепешку разрежьте на 8 частей (например, ромбиками). Уложите изделия на противень, посыпанный мукой, так, чтобы при выпечке они не касались друг друга, поскольку увеличатся в объеме.

Смешайте желтки с молоком и полученной смесью смажьте поверхность теста. Выпекайте в духовке до зарумянивания при температуре 180 °С.

Для начинки размягченное топленое масло взбейте деревянной ложкой с сахаром и солью. Затем добавьте муку, орехи, изюм и тщательно перемешайте полученную начинку.

Торты и пирожные

Творожный торт с сахарной пудрой, изюмом, лимонным соком и ванилью «К празднику Шавуот»

✓ 1 кг творога
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ 6 яиц
✓ 2 стакана сахара
✓ сок и тертая цедра 1 лимона
✓ 4 ст. ложки манной крупы
✓ 1 ст. ложка муки
✓ 2 ст. ложки маргарина
✓ ванильный сахар, изюм и сахарная пудра – по вкусу

Отделите белки от желтков. Маргарин взбейте до получения пены и разотрите с желтками, ванильным сахаром, лимонным соком и цедрой. Добавьте протертый через сито творог, манную крупу, соду и муку. Затем влейте взбитые белки и положите изюм, предварительно обвалянный в муке для того, чтобы он равномерно распределился по тесту и не опал вниз торта.

Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в форму (лучше разъемную), выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 160 ˚С. Готовому торту дайте остыть в форме. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Медовый торт из заварного теста с сиропом и кремом из чернослива, сметаны, сахара и грецких орехов «Тиреболу»

Для теста:

✓ 3 стакана муки
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 1 стакан сахара
✓ 3 яйца
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 ст. ложки водки
✓ 50 г сливочного масла

Для крема:

✓ 1 кг сметаны
✓ 40 шт. очищенных грецких орехов
✓ 200 г чернослива
✓ 1 стакан сахара

Для сиропа: ✓ 1/2 стакана сиропа из-под любого варенья

Для теста масло положите в миску, поместите на водяную баню и растопите. Затем всыпьте сахар, вбейте яйца и все тщательно перемешайте. Добавьте мед, водку, соду и, не

переставая помешивать, постепенно всыпьте 2 стакана просеянной муки. Полученную массу снимите с огня и остудите. В остывшее тесто всыпьте оставшуюся муку и тщательно перемешайте.

Разделите тесто на 10–11 частей и каждую из них раскатайте в корж толщиной около 5 мм. Каждый корж выпекайте в духовке в течение 1–2 минут при средней температуре.

Готовые коржи смочите сиропом из-под варенья, чтобы торт был мягче и быстрее пропитался кремом. Коржи смажьте кремом и уложите друг на друга. Обрежьте края, разотрите их в крошку и посыпьте ею торт. Готовому торту дайте настояться не менее 4–5 часов.

Для крема чернослив тщательно вымойте, залейте на 15–20 минут горячей водой, затем откиньте на дуршлаг, удалите косточки, мякоть мелко нарежьте. Орехи истолките. Охлажденную сметану взбейте с сахаром, постепенно добавьте орехи, чернослив и продолжайте взбивать до получения однородной пышной массы.

Пасхальный миндальный бисквит из мацовой муки с глазурью-бренди, апельсинным соком, ванилью и коричневым сахаром «Запах марципана»

✓ 350 г молотого миндаля
✓ 50 г муки из мацы
✓ 250 г сахара
✓ 300 г коричневого сахара
✓ 3 яйца
✓ 11/2 ч. ложки миндальной эссенции
✓ 1 ч. ложка ванильной эссенции
✓ 150 мл апельсинного сока
✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для глазури:

✓ 75 мл бренди
✓ 200 г сахарной пудры

Отделите белки от желтков. Положите в миску молотый миндаль, муку из мацы, соль и все тщательно перемешайте. В другой миске смешайте растительное масло, сахар, желтки, миндальную эссенцию, ванильную эссенцию, апельсинный сок и бренди. Затем добавьте смесь из миндаля, муки, соли и вымесите густое тесто.

Взбейте белки до получения крепкой пены. Введите в тесто сначала треть порции, затем оставшиеся белки. Слегка смажьте растительным маслом прямоугольную форму размером 30 × 38 см

и влейте в нее тесто. Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 180 ˚С.

Спустя это время извлеките бисквит из духовки и проколите его повсюду шампуром. Равномерно полейте бисквит глазурью и продолжайте выпекать еще около 10 минут до образования корочки. Остудите в форме и разрежьте на квадраты.

Для глазури смешайте бренди и сахарную пудру. Полученная смесь должна напоминать нежирные сливки. При необходимости разбавьте глазурь небольшим количеством воды.

Праздничный торт из мацовой муки с орехами, шоколадной глазурью и сливочным кремом «Лэхаим!»

Для теста:

✓ 2 ст. ложки муки из мацы
✓ 100 г любых орехов
✓ 6 белков
✓ 11/2 стакана сахара
✓ маргарин – для смазывания формы

Для шоколадной глазури:

✓ 50 г горького шоколада
✓ 4 ст. ложки какао
✓ 4 ст. ложки сахара
✓ 6 желтков
✓ 200 г маргарина
✓ 6 ст. ложек воды

Для сливочного крема:

✓ 250 мл сливок
✓ 1 ст. ложка сахара

Для теста белки взбейте до получения крепкой пены, постепенно добавляя сахар. Осторожно добавьте крупно нарезанные орехи, мацовую муку и положите смесь в круглую форму диаметром 28 см.

Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 160 ˚С. Готовность коржа проверьте, воткнув в середину деревянную зубочистку: если она остается сухой – корж готов. Извлеките его из духовки, дайте остыть и смажьте шоколадной глазурью. Поверх глазури равномерно распределите сливочный крем. Храните в холодильнике.

Для шоколадной глазури положите в небольшую кастрюлю какао, сахар и шоколад, наломанный кубиками. Влейте воду и растопите шоколад на слабом огне. Помешивая, добавьте маргарин и постепенно быстро вмешайте растертые желтки так, чтобы они не свернулись. Полученную глазурь охладите в течение 1 часа.

Для сливочного крема взбейте сливки с сахаром до

получения густой массы.

Торт из песочного теста со сгущенным молоком, сливочным маслом, маком и семенами подсолнечника «Восточная горка»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 2 яйца
✓ 2 стакана сахара
✓ 200 г сливочного масла
✓ 4–5 ст. ложек кефира

Для крема:

✓ 200 г сливочного масла
✓ 2 банки сгущенного молока
✓ 3–4 ст. ложки мака
✓ 150 г семян подсолнечника

Для теста сахар и яйца тщательно взбейте миксером или венчиком, добавьте погашенную кефиром соду и все тщательно перемешайте. Добавьте муку, размягченное сливочное масло и замесите тесто. Готовое тесто разделите на 4 части, скатайте их в шары их и поместите на 2 часа в холодильник.

На противень уложите бумагу для выпечки и поверх натрите 1 часть охлажденного теста на крупной терке. Полученную массу выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Таким же образом испеките оставшееся тесто. Готовые коржи остудите и измельчите в крошку.

Смешайте песочную крошку от коржей, мак и очищенные жареные семечки, оставив немного мака и семечек для украшения. Добавьте крем и все тщательно перемешайте. Уложите массу в форме горки на плоское блюдо и посыпьте оставшимися семечками и маком.

Для крема 2 банки сгущенного молока поварите 1 час 30 минут в воде на слабом огне под крышкой. Можно сварить одну банку сгущенного молока и смешать ее с невареной сгущенкой, а также использовать невареное сгущенное молоко. Размягченное сливочное масло тщательно взбейте миксером с двумя банками сгущенного молока.

Торт из сметанного теста с заварным кремом из сливочного масла, молока, желтков и сахара «„Наполеон“ по-еврейски»

Для теста:

✓ 2 стакана муки
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 200 г сметаны
✓ 200 г маргарина
✓ 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока

✓ сливочное масло – для смазывания противня
✓ соль – на кончике ножа

Для заварного крема:

✓ 150 г размягченного сливочного масла
✓ 1 стакан молока
✓ 2 желтка
✓ 1 стакан сахара

Для теста муку просейте в миску, добавьте мелко нарезанный замороженный маргарин и все тщательно перемешайте. Затем положите сметану, соль и соду, гашеную уксусом или лимонным соком. Замесите тесто и поместите его на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто разделите на 6 частей, каждую из них раскатайте как можно тоньше и вырежьте с помощью большой тарелки или миски круг. Подготовленные коржи уложите по одному на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в духовке до легкого золотистого цвета при средней температуре. Готовые коржи остудите, смажьте заварным кремом, уложите друг на друга и дайте пропитаться в течение 10–12 часов.

Для заварного крема смешайте молоко, желтки и сахар. Полученную смесь поварите, постоянно помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса немного не загустеет. Снимите посуду с огня и охладите массу.

Размягченное сливочное масло взбейте венчиком или миксером до увеличения объема в 2 раза. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте смесь из молока, желтков и сахара. Полученный крем тщательно перемешайте.

Медовый торт со сметанным кремом, цукатами, изюмом и орехами «Халфетинский»

Для теста:

✓ 31/2 стакана муки
✓ 2 ч. ложки соды
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 стакан сахара
✓ 2 яйца
✓ 50 г сливочного масла

Для крема:

✓ 500 г сметаны
✓ 1/2 стакана сахара

Для украшения: ✓ цукаты, изюм, любые рубленые орехи и кусочки фруктов – по вкусу

Для теста взбейте яйца, смешайте с сахаром, медом, содой и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь поместите на водяную баню и прогрейте, помешивая, до полного растворения сахара. Снимите с водяной бани и постепенно

всыпьте муку.

Замесите тесто и разделите его на 7 частей. Каждую из них раскатайте в пласт. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Остывшие коржи смажьте кремом, укладывая их друг на друга. Верх торта также смажьте кремом и украсьте цукатами, изюмом, рублеными орехами и кусочками фруктов.

Для крема тщательно взбейте сметану с сахаром.

Пирожные-булочки из заварного яичного теста со сливочной начинкой и сахарной пудрой «Шу»

Для теста:

✓ 11/2 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 8 желтков
✓ 120 г сливочного масла
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 1 стакан воды
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ 1/3 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 2/3 стакана сливок или сметаны
✓ 1 ст. ложка сахарной пудры

Для теста воду доведите до кипения, добавьте сахар, соль, сливочное масло и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте просеянную муку, замесите ложкой тесто и поварите его в течение 5 минут. Полученное тесто охладите до 70 °С и, тщательно размешивая, постепенно введите желтки и яйца.

Готовое тесто положите в кондитерский мешок с круглой насадкой и понемногу выдавите на противень, слегка смазанный растительным маслом, в форме круглых булочек. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 220–230 °С.

Готовые изделия охладите, разрежьте пополам по горизонтали (можно срезать только верхушки) и заполните середину начинкой.

Для начинки сливки или сметану взбейте с сахарной пудрой в пышную пену.

Пирожные из дрожжевого теста с гусиным жиром и начинкой из мака, орехов, изюма и вина «Эйлатские»

Для теста:

✓ 1 кг муки
✓ 5 г дрожжей
✓ 400 г гусиного жира
✓ 8 яиц
✓ 1 ст. ложка сахара

✓ 2 ст. ложки сухого белого вина

Для начинки:

✓ 2/3 стакана мака

✓ 1 стакан любых очищенных орехов

✓ 1 стакан изюма без косточек

✓ 1/2 стакана сахара

✓ 4 ст. ложки белого сухого вина

✓ 6 ст. ложек воды

Для теста 2 яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы, отделите желтки и разотрите их. Муку просейте в миску, добавьте гусиный жир, сырые яйца, растертые вареные желтки, сахар, растворенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи и белое вино.

Вымесите тесто и поместите его на 1 час в теплое место. Подошедшее тесто разделите на кусочки, каждый из них раскатайте в лепешку толщиной 2–3 мм, положите начинку и защипните края, придав удлиненную форму.

Сделайте на поверхности изделий указательным пальцем поперечные углубления, уложите на противень и смажьте желтком. Выпекайте в духовке до зарумянивания при средней температуре.

Для начинки изюм промойте, всыпьте в кастрюлю с водой, добавьте вино, сахар, мак и измельченные орехи. Полученную массу поварите, помешивая, до загустения.

Пирожные из теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой по-азербайджански «Шакер-чурек»

✓ 31/2 стакана муки

✓ 270 г топленого масла

✓ 1 яйцо

✓ 11/2 стакана сахарной пудры

✓ 1 пакетик ванилина

У яйца отделите белок от желтка. Топленое масло слегка подогрейте и взбейте с сахарной пудрой в течение 25–30 минут, постепенно добавляя белок. Затем всыпьте просеянную муку и ванилин и, тщательно растирая, замесите крутое тесто.

Сделайте из него шарики немного крупнее грецкого ореха, уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки, и смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 175–180 °С. Готовые изделия охладите, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Пирожные из теста с кукурузной и пшеничной мукой, смальцем, сахаром, сливочным маслом, цукатами и ванильным кремом «Муджурские»

Для теста:

✓ 11/2 стакана кукурузной муки
✓ 11/2 стакана пшеничной муки
✓ 5 ст. ложек смальца
✓ 2 яйца
✓ 3/4 стакана сахара
✓ 125 г сливочного масла
✓ цукаты – для украшения
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для ванильного крема:

✓ 100 г сливочного масла
✓ 4 ст. ложки сахарной пудры или сгущенного молока
✓ 1 пакетик ванильного сахара

Для теста сливочное масло и смалец растопите, остудите до комнатной температуры, введите яйца, сахар и просеянную муку. Полученное тесто тщательно вымесите и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Затем сделайте из него продолговатые комочки величиной с яйцо, уложите их на смазанный растительным маслом противень и в центре каждого сделайте небольшое углубление. Выпекайте в духовке до светло-желтого цвета при средней температуре. Поверх готовых пирожных уложите ванильный крем и украсьте цукатами.

Для ванильного крема сливочное масло растопите и взбейте миксером или венчиком до получения пышной белой массы. Затем, продолжая взбивать, постепенно введите сгущенное молоко или сахарную пудру и в конце взбивания – ванильный сахар.

Хлеб, булочки, лепешки, бублики

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком, засахаренной вишней или изюмом «Новогодняя хала»

Для теста (на 2 буханки):

✓ 500 г муки

✓ 1 ст. ложка сухих дрожжей

✓ 2 яйца

✓ 200 г засахаренной вишни или изюма

✓ 1 ст. ложка сахара

✓ 120 мл теплой воды

✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания миски

✓ 1 ч. ложка соли

Для глазури и посыпки:

✓ 1 яйцо

✓ 2 ч. ложки сахара

✓ мак или кунжутные семена – по вкусу

✓ 1 щепотка соли

Для теста в миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и воду. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность.

Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут до тех пор, пока тесто не отстает от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите на ночь в холодильник.

Спустя это время положите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Добавьте засахаренную вишню или изюм и вымесите до тех пор, пока тесто не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень,

накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Затем смажьте глазурью и посыпьте маком или кунжутными семенами. Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 190 ˚С. Готовые халы остудите на решетке.

Для глазури смешайте яйцо, сахар, соль и тщательно взбейте.

Булочки из дрожжевого теста с корицей и изюмом по-арабски «Хобз бель эрфа»

Для теста:

✓ 4 стакана муки
✓ 1 ст. ложка сухих дрожжей
✓ 1/2 стакана сгущенного молока
✓ 1/3 стакана сахара
✓ 11/4 стакана воды
✓ 1/4 стакана растительного масла – для смазывания противня
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки: ✓ 1/2 стакана изюма

Для посыпки:

✓ 1/4 стакана корицы
✓ 1/4 стакана сахара

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, добавьте сгущенное молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики, каждый из них начините изюмом и обваляйте в смеси из корицы и сахара. Подготовленные шарики уложите плотно друг к другу в смазанную растительным маслом фигурную форму и оставьте на 45 минут для расстойки. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 180 ˚С.

Лепешки из дрожжевого теста с шафраном, ванилью и корицей по-армянски «Сладкий назук»

На 750 г муки:

✓ 50 г дрожжей
✓ 175 г сахара
✓ 5 яиц
✓ 200 мл молока
✓ 1 щепотка ванилина
✓ шафран – на кончике ножа
✓ 1 ч. ложка корицы
✓ 150 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания противня

✓ 1 ч. ложка соли

Сахар и яйца тщательно разотрите, добавьте размягченное сливочное масло и вновь разотрите. Влейте в полученную массу молоко с разведенными в нем дрожжами и солью, добавьте корицу, ванилин, шафран и все тщательно перемешайте.

Затем, непрерывно перемешивая, небольшими порциями всыпьте муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 25–30 минут, затем накройте его полотенцем и поместите на 35–40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 5 кусков и каждый из них раскатайте в круглую лепешку толщиной 2 см. Уложите на смазанный растительным маслом противень, накройте полотенцем и дайте расстояться 15 минут. Выпекайте в духовке 20–30 минут при средней температуре.

Булочки из дрожжевого теста с начинкой из муки, шафрана и мускатного ореха по-азербайджански «Куба-тыхмасы»

На 1 кг изделий:

✓ 600 г муки
✓ 200 г сливочного маргарина
✓ 1 стакан молока
✓ 3 яйца
✓ 1 ч. ложка прессованных дрожжей
✓ шафран – на кончике ножа
✓ растительное масло – для смазывания противня
✓ мускатный орех, настой шафрана и соль – по вкусу

Для начинки:

✓ 4 ст. ложки муки
✓ 1 стакан сахара
✓ 3 ст. ложки топленого масла
✓ шафран – на кончике ножа
✓ мускатный орех – по вкусу

Для теста в кастрюлю влейте молоко, наполовину разбавленное водой. Добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи, 2 взбитых яйца, размягченный сливочный маргарин и соль. Все тщательно перемешайте. Затем, непрерывно помешивая, постепенно всыпьте муку, оставив немного для начинки. Полученное тесто поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм, сверните рулетом и нарежьте кусочками. На середину каждого из них положите начинку и придайте форму булочки. Уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом, смешанным с настоем шафрана.

Подготовленные булочки поместите на 20–25 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 160–

180 ˚C.

Для начинки муку, сахар, шафран, мускатный орех и топленое масло перемешайте до получения однородной и рассыпчатой массы.

Бублики из дрожжевого теста с семенами кунжута «Турецкий симит»

Для теста:

✓ 1 кг муки

✓ 40 г свежих дрожжей

✓ 1 ст. ложка сахара

✓ 50 мл растительного масла и немного – для смазывания противня

✓ 1 желток или смесь из 1 ст. ложки растительного масла и 100 мл воды – для смазывания теста

✓ 1 ст. ложка соли

Для посыпки: ✓ 100 г семян кунжута

В 3 ст. ложках теплой воды размешайте дрожжи и сахар. Затем добавьте соль, растительное масло и все перемешайте. Небольшими порциями всыпьте муку, вливая теплую воду и перемешивая массу до получения твердого теста. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто на кусочки и каждому придайте форму бублика. Смажьте желтком (или окуните в смесь из 1 ст. ложки растительного масла и 100 мл воды) и посыпьте кунжутом. Затем аккуратно уложите на смазанный растительным маслом противень и дайте расстояться в течение 25 минут. Выпекайте в духовке 20–25 минут до светло-коричневого цвета при температуре 180 ˚C.

Лепешки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, ванили и сахарной пудры «Карабахская кята»

Для теста:

✓ 4 стакана муки

✓ 20–30 г дрожжей

✓ 1 яйцо

✓ 4 ст. ложки сливочного масла

✓ 1/2 стакана сахара

✓ 1 стакан молока

✓ 1 яйцо – для смазывания теста

✓ растительное масло – для смазывания противня

✓ 1/4 ч. ложки соли

Для начинки:

✓ 300 г муки

✓ 100 г сахарной пудры

✓ 120 г топленого масла

✓ ванилин – по вкусу

Для теста в теплое молоко положите дрожжи и размешайте до полного их растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто разделите на куски весом 250 г, придайте им форму шара и через 5–8 минут раскатайте в круглые лепешки толщиной 5–6 мм. На каждую лепешку положите начинку и соедините края над начинкой. Снова раскатайте тесто, сохраняя форму лепешки толщиной 1,5–2 см.

Уложите изделия швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 200–220 ˚С.

Для начинки топленое масло охладите до 10 ˚С, затем разотрите его в течение 12–15 минут, положите ванилин, сахарную пудру и все перемешайте до получения однородной массы. Добавьте муку и снова все перемешайте в течение 7–10 минут.

Пасхальные бараночки из мацовой муки с сахаром и корицей «Хевронские»

✓ 3 стакана муки из мацы

✓ 6 яиц

✓ 2 ст. ложки сахара

✓ 1 ч. ложка корицы

✓ 3 стакана воды

✓ 1 стакан растительного масла и немного – для смазывания противня

✓ 1/2 ч. ложки соли

Муку просейте через сито. Воду, растительное масло, 1 ст. ложку сахара, соль перемешайте и вскипятите. Горячей смесью залейте муку из мацы, посуду накройте крышкой и дайте остыть.

В остывшую массу положите яйца и тщательно вымесите полученное тесто. Разделите его на небольшие кусочки и придайте им форму бараночек. Посыпьте корицей, смешанной с оставшимся сахаром, и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 10–15 минут до

зарумянивания при средней температуре.

Хлеб из дрожжевого теста с джемом, апельсинной цедрой и сахарной пудрой «Муна на Шаббат. Рецепт алжирских евреев»

На 2 буханки:

✓ 500 г муки
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 4 яйца
✓ 3/4 стакана сахара
✓ 5–8 ст. ложек любого джема
✓ тертая цедра 1 апельсина
✓ 7 ст. ложек теплого молока
✓ 3 ст. ложки теплой воды
✓ 1 ст. ложка холодной воды
✓ 130 г сливочного масла
✓ сахарная пудра – по вкусу

Смешайте половину нормы муки, половину нормы сахара и дрожжи в большой миске. Добавьте теплую воду, молоко и все тщательно перемешайте. Накройте смесь крышкой и оставьте на 1 час в теплом месте до увеличения объема в 2 раза.

Затем вбейте половину оставшегося сахара и 2 яйца. Добавьте в тесто апельсинную цедру и всыпьте, помешивая, небольшими порциями оставшуюся муку. Замесите гладкое тесто и поместите его в теплое место.

Поднявшееся тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Вымесите тесто в течение 3–4 минут, разделите пополам и каждой части придайте форму круглой буханки. В каждой из них сделайте большое углубление, положите в него джем и защипните сверху.

Смажьте сливочным маслом 2 противня и посыпьте их мукой. Уложите буханки и сделайте по краям (по кругу) небольшие надрезы, не давая вытечь джему. Затем накройте полотенцем и дайте подняться в течение 45–60 минут до увеличения объема в 2 раза.

Взбейте оставшееся яйцо с водой, полученной смесью смажьте буханки и посыпьте их оставшимся сахаром. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 190 °C. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Иллюстрации

Пирожки из слоеного теста с бараниной, курдючным жиром, топленым маслом, луком, зирой, кунжутом и кориандром «Зарафшанская самса»

Пироги из дрожжевого теста с имеретинским сыром «Хачапури от Лейлы из Сухуми»

Тонкие лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»

Хлеб из сдобного теста со сметаной и кислым молоком «Патирча – хорезмская лепешка»

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком или кунжутом «Коса любимой. Традиционная хала к празднику Шаббат»

Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Мурталинская»

Рулет из слоеного теста с яблоками, изюмом, апельсинной цедрой, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хавранский»

Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»